



Więcej pomysłów na... grillowe menu!

20 przepisów





Spis treści

Karkówka z grilla	3
Burger wołowy	4
Stek z antrykotu i wiosenne warzywa z grilla	5
Grillowane skrzydełka w glazurze z dipem kukurydzianym	6
Szaszłyki drobiowe	7
Grillowana jagnięcina z serem Philadelphia podana z polentą	8
Grillowany łosoś	9
Grillowana ośmiorniczka	10
Krewetki w białym winie z pomidorami koktajlowymi	11
Grillowane warzywa z dipami	12
Warzywa w cieście z sosem musztardowo-miodowym	13
Młode ziemniaki z sosem moja verde	14
Przysmak a'la caprese	15
Pasta z awokado i serka Philadelphia Light	16
Wiosenne tosty z łososiem i ogórkiem	17
Ciabatta z serem Philadelphia i grillowanymi warzywami	18
Przystawka z buraka	19
Uniwersalny sos pietruszkowy	20
Spring rollsy	21
Lody kokosowo-limonkowe z grillowanym melonem	22

Karkówka z grilla

🕒 40 minut (+ 2-12 godzin marynowania) 🍴 ×2

Składniki:

- ✓ 300 g karkówki wieprzowej
- ✓ 200 g serka Philadelphia z ziołami
- ✓ 115 ml mleka
- ✓ 40 g cebuli dymki
- ✓ 50 ml oliwy
- ✓ 30 ml soku z cytryny
- ✓ 40 g cytryny (ok. 4 plastry)
- ✓ 3 g chili cayenne
- ✓ 3 g pieprzu świeżo mielonego
- ✓ 4 g soli
- ✓ 110 g papryki ramiro
- ✓ 400 g ziemniaków
- ✓ 45 g czosnku
- ✓ 100 g cebuli (2 małe)
- ✓ 80 ml sosu sojowego
- ✓ 50 ml oleju rzepakowego
- ✓ 20 g musztardy dijon
- ✓ 10 g czosnku
- ✓ 15 g miodu

Przygotowanie:

1. Wymieszaj w misce olej rzepakowy z sosem sojowym, musztardą dijon, wyciśniętym czosnkiem oraz miodem. Dwa kotlety z karkówki wieprzowej włóż do marynaty i marynuj w lodówce pod przykryciem – najlepiej przez całą noc, a minimalnie 2 godziny.
2. Następnego dnia rozpal grill, niech osiągnie temperaturę ok. 220 °C.
3. Przygotuj dip: dymkę oraz plastry cytryny posmaruj oliwą i grilluj przez 5 minut, aż się przypalą. Zmieszaj serek Philadelphia z mlekiem, sokiem z cytryny, cayenne, świeżo mielonym pieprzem oraz ¼ łyżeczki soli. Dodaj grillowaną dymkę i zblenduj. Delikatnie zmieszaj z oliwą.
4. Pozostałe warzywa (paprykę, czosnek, cebulę) przekrój na pół, a ziemniaki w ćwiartki i wymieszaj z oliwą i solą. Ułóż je na aluminiowej tacce i grilluj przez 10-15 minut, aż osiągną idealny poziom przypieczenia.
5. Karkówkę wyjmij z lodówki 20 minut przez grillowaniem, a następnie grilluj pod przykryciem 6 minut z każdej strony.



Burger wołowy

🕒 60 minut

🍴 x2

Składniki:

- ✓ 2 maślane bułki burgerowe
- ✓ 300 g mięsa mielonego wołowego (np. z łopatki wołowej)
- ✓ 200 g serka Philadelphia Light
- ✓ 20 g pieprzu zielonego z zalewy
- ✓ 50 g boczku w plastrach
- ✓ 40 g plastrów pomidora
- ✓ 24 g rukwi wodnej
- ✓ 100 ml mleka 2%
- ✓ 10 g masła
- ✓ 140 g awokado
- ✓ 40 g drobno posiekanej czerwonej cebuli
- ✓ 20 g startej białej cebuli
- ✓ 3 ml soku z limonki
- ✓ 8 g wyciśniętego czosnku
- ✓ 1 g świeżej kolendry
- ✓ 4 g soli
- ✓ 4 g pieprzu
- ✓ 15 g ketchupu
- ✓ 10 g musztardy dijon
- ✓ 3 ml sosu Worcestershire

Przygotowanie:

1. Mięso mielone wymieszaj z ketchupem, białą cebulą, musztardą, sosem Worcestershire, szczyptą soli oraz pieprzu. Uformuj kotlety, ułóż na desce, przykryj folią i wstaw do lodówki na 1 godzinę.
2. Serek Philadelphia zmieszaj z mlekiem oraz z pieprzem zielonym z zalewy.
3. Po upływie 30 minut przygotuj pozostałe składniki burgera. Obierz awokado, usuń pestkę i rozdrobnij miąższ widelcem. Skrop sokiem z limonki, dodaj drobno posiekaną czerwoną cebulę, czosnek, świeżą kolendrę oraz pozostałą sól wraz z pieprzem i wymieszaj.
4. Na grillu lub patelni grillowej usmaż plastry bekonu wedle własnego upodobania oraz przekrojoną i posmarowaną masłem bułkę, aż będzie zrumieniona i lekko chrupka (ok. 1 minuty).
5. Wyciągnij burgery z lodówki i grilluj przez 4-5 minut z każdej strony, a następnie przełóż je na ręcznik papierowy na 3 minuty.
6. Na dolnej części bułki rozsmaruj grubą warstwę domowego guacamole, połóż kotlet i posmaruj go serem Philadelphia z zielonym pieprzem. Następnie ułóż plastry pomidora, bekon oraz rukiew wodną i przykryj górną częścią bułki.



Stek z antrykotu i wiosenne warzywa z grilla

🕒 40 minut 🍴🍷 x1

Składniki:

- ✓ 200 g dojrzewającego antrykotu wołowego
- ✓ ½ cukinii
- ✓ 1 cebula dymka
- ✓ 2 rzodkiewki
- ✓ 2 średniej wielkości ziemniaki
- ✓ 50 g sera Philadelphia ze szczypiorkiem
- ✓ 50 g mieszanej sałaty
- ✓ 1 łyżka musztardy
- ✓ 2 łyżki oliwy z oliwek
- ✓ czarny pieprz

Przygotowanie:

1. Wołowinę wyjmij z lodówki na godzinę przed planowanym grillowaniem, nasmaruj mięso oliwą i odstaw. Cukinię umyj, odkrój końcówki i pokrój w plastry obieraczką. Szczypior z dymki odetnij, cebulę przekrój na pół i posmaruj oliwą. Rzodkiewkę oczyść i umyj.
2. Ziemniaki ugotuj na półtwardo, następnie przekrój je na pół i posmaruj oliwą. Zgrilluj ziemniaki razem ze stekiem.
3. Na gorącym grillu lub patelni zgrilluj połóż antrykot. Po 3 minutach, kiedy na mięsie będzie widać lekko przypaloną kratkę, przekrój je i grilluj przez kolejne 3 minuty. Obróć stek i dalej grilluj.
4. Cukinie lekko posmaruj oliwą i grilluj z obu stron, tak samo zrób z dymką. Zdejmij wołowinę z rusztu i odstaw w ciepłe miejsce na 2-3 minuty, aby mięso odpoczęło, to sprawi, że wszystkie soki w nim pozostaną, a stek będzie bardziej kruchy.
5. Ułóż warzywa na talerzu, obok nich wkomponuj stek, posyp świeżo mielonym pieprzem. Na ziemniaki nałóż serek Philadelphia ze szczypiorkiem.



Grillowane skrzydełka w glazurze z dipem kukurydzianym

🕒 35 minut 🍴 x4

Składniki:

Dip:

- ✓ 200 g serka Philadelphia Original
- ✓ 20 g boczku w plastrach
- ✓ 80 g kukurydzy z puszki
- ✓ 40 g startego sera red cheddar
- ✓ 10 g dymki
- ✓ 1 g soli
- ✓ 1 g pieprzu grubo mielonego

Grillowane skrzydełka z kurczaka w glazurze:

- ✓ 700 g skrzydełek drobiowych
- ✓ 15 g sosu chipotle adobo
- ✓ 7 g papryczek z chipotle
- ✓ 100 ml syropu z brzoskwini w puszcze
- ✓ 60 g brzoskwini w puszcze
- ✓ 1/3 szklanki wody
- ✓ 8 g mąki ziemniaczanej
- ✓ 2 g świeżej kolendry
- ✓ 5 g sezamu
- ✓ 2 g soli

Przygotowanie:

1. Rozpal grill. Skrzydełka ołucz, usuń łotki i przetnij na pół. Ułóż skrzydełka na kratce i grilluj przez 30 minut.
2. W tym czasie przygotuj glazurę: wymieszaj w garnuszku syrop z brzoskwini, pokrojoną w kosteczkę brzoskwinię, sos adobo, pokrojoną papryczkę, sól oraz 1/3 szklanki wody z mąką ziemniaczaną. Zagotuj, cały czas mieszając. Gdy glazura zgęstnieje, przelóż ją do miski i wrzuć do niej grillowane skrzydełka.
3. Poruszaj miską tak, by wszystkie skrzydełka pokryły się glazurą. Posyp potrawę świeżą kolendrą i sezamem.
4. Pokrój plastry boczku w kosteczkę i smaż bez tłuszczu, aż będzie chrupiący.
5. Zetrzyj ser cheddar na średnich oczkach tarki, pokrój dymkę. Wymieszaj boczek, ser, dymkę, kukurydzę z serkiem Philadelphia i dopraw solą oraz pieprzem.



Szaszłyki drobiowe

🕒 30 minut 🍴 x14

Składniki:

- ✓ 1 kg mięsa z piersi kurczaka
- ✓ 125 g serka Philadelphia Original (1 opakowanie)
- ✓ 40 g musztardy
- ✓ 1 łyżka sosu barbecue
- ✓ 2 łyżki oleju słonecznikowego
- ✓ przyprawy: sól, papryka słodka, kurkuma
- ✓ natka pietruszki

Przygotowanie:

1. Mięso z piersi kurczaka pokrój na małe kawałki. Nadziej na patyczki, posmaruj olejem, posyp papryką i solą. Szaszłyki skrop niewielką ilością sosu barbecue. Odstaw na 10 minut.
2. Na patelni grillowej lub na klasycznym grillu ułóż szaszłyki. Smaż z każdej strony, łącznie około 10 minut.
3. Przygotuj dip. Do serka Phily dodaj musztardę oraz kurkumę, wymieszaj.
4. Szaszłyki podawaj z serkowo-musztardowym dipem oraz natką pietruszki.



Grillowana jagnięcina z serkiem Philadelphia podana z polentą

🕒 35 minut 🍴 x4



Składniki:

- ✓ 500 g lędźwiowej partii jagnięciny
- ✓ 125 ml czerwonego wina
- ✓ 4 łyżki octu balsamicznego
- ✓ 4 łyżki miodu
- ✓ 1 zmiążdżony ząbek czosnku
- ✓ 2 gałązki tymianku
- ✓ 1 stoik zgrillowanych warzyw
- ✓ 300 g polenty błyskawicznej
- ✓ 120 g serka Philadelphia Light
- ✓ 30 g tartego sera typu parmezan

Przygotowanie:

1. Wykorzystaj olej z grillowanych warzyw ze stoika do pokropienia jagnięciny. Przypraw ją. Rozgrzej patelnię do grillowania lub przygotuj grill. Grilluj jagnięcinę po obu stronach i umieść ją pod folią, aby zachować jej ciepło.
2. Połącz wino, ocet balsamiczny, miód, czosnek i tymianek, przełóż do małej patelni i gotuj całość aż do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj jeszcze przez 5 minut, aż konsystencja stanie się gęsta.
3. Polentę ugotuj zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu. Następnie wymieszaj ją z serkiem Philadelphia i parmezanem. Dopraw do smaku.
4. Rozłóż polentę na talerze. Na jej wierzchu ułóż grillowane warzywa i jagnięcinę. Danie polej sosem.

Grillowany łosoś

🕒 20 minut 🍴 ×4

Składniki:

- ✓ 4 dzwonka z łososia
- ✓ 160 g serka Philadelphia Light
- ✓ 1 cytryna
- ✓ 100 g musztardy
- ✓ 3 czerwone papryki
- ✓ 1 żółta papryka
- ✓ 1 cukinia
- ✓ świeża bazylia
- ✓ ½ łyżeczki oliwy z oliwek
- ✓ przyprawy: pieprz kolorowy w ziarnach, pieprz czarny mielony, sól

Przygotowanie:

1. Łososia przypraw solą oraz czarnym i kolorowym pieprzem.
2. Papryki przekrój na pół, oczyść z gniazd nasiennych. Cukinię pokrój w plasterki i skrop oliwą z oliwek.
3. Rybę i warzywa grilluj przez około 10-15 minut.
4. Serek Philadelphia Light zmieszaj z musztardą oraz sokiem z cytryny.
5. Resztę cytryny pokrój na plasterki.
6. Łososia podawaj z grillowaną papryką i cukinią, plasterkami cytryny oraz dipem serkowo-musztardowym ze świeżą bazylią.



Grillowana ośmiorniczka

🕒 2,5 godziny 🍴 x2

Składniki:

- ✓ 200 g macek ośmiornicy (gotowanych i mrożonych lub surowych)
- ✓ 125 g serka Philadelphia Original
- ✓ 280 g mango
- ✓ 5 g przyprawy curry w proszku
- ✓ 20 g czerwonej tajskiej pasty curry
- ✓ 30 ml oleju rzepakowego
- ✓ 3 ml soku z limonki
- ✓ 2 g startej skórki z limonki
- ✓ 40 g czerwonej rzodkiewki
- ✓ 10 g cukru
- ✓ 30 ml octu ryżowego
- ✓ 2 g świeżej kolendry
- ✓ 35 g listków szczawiu

Przygotowanie:

1. W przypadku surowych macek ośmiornicy, zagotuj wodę w rondelku i gotuj 200 g macek przez 15 minut. Odstaw do wystudzenia. Mrożone gotowane macki powinny rozmrażać się w lodówce przez całą noc.
2. Wymieszaj czerwoną pastę curry z olejem oraz sokiem z limonki i zamarynuj w niej macki (2 godziny, w lodówce).
3. W miseczce wymieszaj ocet z cukrem. Dodaj pokrojoną w plasterki rzodkiewkę.
4. Pod koniec czasu marynowania ośmiornicy przygotuj piure: zblenduj mango wraz z przyprawą curry, kolendrą oraz serkiem Philadelphia Original.
5. Na mocno nagrzanym grillu lub patelni grillowej grilluj ośmiorniczkę przez 8 minut, przewracając ją na drugą stronę w międzyczasie i smarując marynatą z czerwonego curry.
6. Sparz limonkę i zetrzyj skórkę. Ułóż macki ośmiornicy na kleksie z kremowego piure z mango i udekoruj listkami szczawiu oraz piklowaną rzodkiewką, posyp startą skórą z limonki.



Krewetki w białym winie z pomidorami koktajlowymi

🕒 40 minut 🍴🍷 x1

Składniki:

- ✓ 3 krewetki 8/12 całe, surowe
- ✓ 1 szalotka
- ✓ 1 ząbek czosnku
- ✓ kilka gałązek natki pietruszki
- ✓ 3 kromki bagietki
- ✓ 60 g serka Philadelphia z ziołami
- ✓ oliwa z oliwek
- ✓ 50 g masła
- ✓ 50 ml białego wina
- ✓ 50 g pomidorów koktajlowych
- ✓ sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

1. Krewetki obierz, oczyść i osusz. Szalotkę i czosnek drobno posiekaj. Bagietkę pokrój w kromki, zgrilluj. Grzanki posmaruj serkiem Philadelphia z ziołami.
2. Krewetki usmaż na gorącej patelni, po obróceniu ich na drugą stronę dodaj szalotkę i czosnek. Wlej wino, zredukuj, dodaj masło, pokrojone w ćwiartki pomidory koktajlowe i posiekaną natkę pietruszki. Dopraw do smaku.
3. Krewetki połącz na grzankach i polej sosem.



Grillowane warzywa z dipami

🕒 25 minut 🍴 ×4

Składniki:

- ✓ 4 czerwone słodkie papryki
- ✓ 20 małych słodkich czerwonych i żółtych papryczek
- ✓ 20 pomidorów koktajlowych
- ✓ 1 duży czerwony pomidor
- ✓ 2 zielone cukinie
- ✓ 6 małych cebulek
- ✓ 250 g serka Philadelphia Original (2 opakowania)
- ✓ 1 łyżeczka pasty z tamaryndowca
- ✓ 1 łyżeczka syropu z agawy
- ✓ 1 łyżeczka soku z cytryny
- ✓ 1 łyżka oliwy z oliwek
- ✓ przyprawy: sól, pieprz cayenne
- ✓ świeży szpinak i kielki do dekoracji

Przygotowanie:

1. Duże papryki przekrój na pół, wyjmij gniazda nasienne. Cebulę pokrój w krążki.
2. Pomidorki koktajlowe przekrój na pół. Cukinię i pomidora pokrój wzdłuż na cienkie plastry, skrop oliwą z oliwek.
3. Warzywa grilluj przez około 10 minut.
4. Serek Philadelphia Original podziel na pół. Z jednej części przygotuj dip cytrynowy, mieszając serek z sokiem z cytryny oraz solą. Do pozostałego serka dodaj pastę z tamaryndowca, syrop z agawy, szczyptę pieprzu cayenne oraz sól.
5. Warzywa podawaj z dipami serkowymi oraz liśćmi świeżego szpinaku i ulubionymi kielkami.



Warzywa w cieście z sosem musztardowo-miodowym

🕒 40 minut 🍴 x4

Składniki:

- ✓ 1 brokuł
- ✓ 5 marchewek
- ✓ ½ kalafiora
- ✓ 2 jajka
- ✓ 100 g mąki ziemniaczanej
- ✓ 100 g mąki pszennej
- ✓ 100 ml zimnego mleka
- ✓ 100 ml zimnej wody
- ✓ 500 ml oleju do smażenia
- ✓ ½ łyżeczki soli

Sos:

- ✓ 125 g serka Philadelphia z ziołami
- ✓ 1 łyżka musztardy francuskiej
- ✓ 1 łyżeczka miodu
- ✓ 2 ząbki czosnku
- ✓ 100 ml zimnej wody
- ✓ sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

1. Wszystkie warzywa dokładnie umyj. Marchewkę obierz i pokrój w jednocentymetrowe kawałki. Brokuł i kalafior podziel na różyczki.
2. W osolonej wodzie gotuj przez 8 minut marchewkę, po czym dodaj różyczki brokułu i kalafiora. Wszystkie warzywa gotuj jeszcze przez 2 minuty, a następnie je odcedź.
3. 3. W międzyczasie wbij do miski jajka i roztrzep je trzepaczką. Do spienionych jajek dodaj przesianą mąkę, posól, wlej mleko i wodę. Wszystko wymieszaj do uzyskania konsystencji gładkiego ciasta.
4. Składniki sosu połącz z serem Philadelphia z ziołami w osobnej misce do uzyskania jednolitej konsystencji.
5. Obgotowane warzywa mocz w cieście i partiami smaż w garnku na rozgrzanym wcześniej oleju ok. 6-7 minut. Po usmażeniu odsącz z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.
6. Warzywa podaj z sosem.



Młode ziemniaki z sosem mojo verde

🕒 50 minut 🍴🍷 x4

Składniki:

Ziemniaki z solą:

- ✓ 1 kg ziemniaków
- ✓ 2 łyżki gruboziarnistej soli morskiej
- ✓ 150 ml wody

Salsa:

- ✓ ½ zielonej papryki
- ✓ 100 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
- ✓ pęczek kolendry razem z łodyżkami
- ✓ ½ szklanki oliwy o neutralnym smaku
- ✓ 3 ząbki czosnku
- ✓ 1 łyżeczka sproszkowanego kuminu
- ✓ 2 łyżki octu winnego
- ✓ 1 płaska łyżeczka soli

Przygotowanie:

1. Ziemniaki: Młode ziemniaki wyszoruj szczoteczką pod bieżącą wodą, zostawiając czystą skórę. Umyte ziemniaki przełóż do garnka o dużym, płaskim dnie, zalej wodą z morską solą, przykryj i na średniej mocy kuchenki paruj przez około 40 minut. Pod koniec sprawdź patyczkiem, czy ziemniaki są miękkie. Kiedy są gotowe, odcedź pozostałą wodę i tak przyrządzone, podaj z sosem mojo verde.
2. Sos mojo verde: Do blendera kielichowego włóż pokrojoną paprykę, czosnek i posiekaną kolendrę, serek Philadelphia ze szczypiorkiem oraz pozostałe składniki sosu i zmiksuj wszystko na gładką konsystencję.
3. Podaj gorące ziemniaki z sosem mojo jako samodzielne danie lub dodatek do mięsa albo warzyw. Sos ten ma korzenie karaibskie i świetnie się sprawdza również jako dodatek do steków, warzywnych kotletów lub grillowanych boczniaków.



Przysmak a'la caprese

🕒 15 minut 🍴 x3

Składniki:

- ✓ 2 duże pomidory
- ✓ 3 łyżeczki pesto
- ✓ 3 łyżki oliwy z oliwek
- ✓ 188 g serka Philadelphia Original (1,5 opakowania)
- ✓ 4 łyżki jogurtu greckiego
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

1. Pomidory umyj, drobno pokrój i posól. Przełóż je po równo do szklanek o pojemności ok. 250 ml.
2. Serek Phily połącz z jogurtem i mieszaj do uzyskania gładkiej masy. Rozłóż ją na pomidorach. Pesto wymieszaj z oliwą z oliwek. Połóż je na serku (jako ostatnią warstwę).
3. Gotowe caprese podawaj schłodzone.



Pasta z awokado i serka Philadelphia Light

🕒 30 minut 🍴 x2

Składniki:

- ✓ 2 dojrzałe awokado
- ✓ kilka gałązek świeżej kolendry
- ✓ 125 g serka Philadelphia Light
- ✓ sok z jednej limonki

Przygotowanie:

1. Awokado przekrój na pół, usuń pestki łyżką i wyjmij miąższ. Zmiksuj go na gładką masę z dodatkiem soku z limonki.
2. Pastę z awokado połącz z serem Philadelphia Light i posiekaną kolendrą. Wymieszaj na jednolitą masę.





GRILLOWE MENU

Wiosenne tosty z łososiem i ogórkiem

🕒 15 minut 🍴 x2

Składniki:

- ✓ 4 tosty pełnoziarniste
- ✓ 100 g łososia wędzonego
- ✓ 6 plasterów ogórka krojonego wzdłuż
- ✓ 50 g serka Philadelphia Light
- ✓ 1 łyżeczka soku z cytryny

Przygotowanie:

1. Pieczywo tostowe grilluj w opiekaczu lub na patelni grillowej, aż będzie rumiane i chrupiące.
2. Dwa gotowe tosty posmaruj 1/2 serka Philadelphia Light, ułóż na nich łososia skropionego cytryną i przykryj plasterami ogórka.
3. Na pozostałych dwóch tostach rozsmaruj resztę serka i przykryj nimi te z łososiem i ogórkiem.
4. Grillowe kanapki przekrój po przekątnej, na trójkąty. Podawaj od razu.

Ciabatta z serkiem Philadelphia i grillowanymi warzywami

🕒 15 minut 🍴🍷 x4

Składniki:

- ✓ 2 małe lub 1 duża czerwona papryka, wydrążona i pokrojona na kawałki
- ✓ 2 średnie cukinie
- ✓ 2 małe czerwone cebule, pokrojone w plastry
- ✓ 10 ml oliwy z oliwek
- ✓ 2 kromki ciabatty
- ✓ 120 g serka Philadelphia Light
- ✓ 2 łyżeczki pesto z bazylii

Przygotowanie:

1. Wrzucić kawałki warzyw do oliwy z oliwek i delikatnie je smażyć, dopóki nie zmiękną. Przyprawić do smaku.
2. W międzyczasie przetrząć ciabattę w poziomie na dwie kromki. Opiecz ją lub podgrzej na płycie do pieczenia. Rozsmaruj na każdym kawałku serek Philadelphia.
3. Połóż ciepłe warzywa na ciabattę z serkiem Philadelphia.

Wskazówka: Przekąskę podawaj na ciepło.





GRILLOWE MENU

Przystawka z buraka

🕒 15 minut (+ czas pieczenia/gotowania buraka) 🍴 ×2

Składniki:

- ✓ 2 buraki
- ✓ opakowanie sałaty rukola
- ✓ 150 g serka Philadelphia Light
- ✓ prażone pestki dyni
- ✓ ½ łyżeczki oliwy
- ✓ sól, pieprz cayenne
- ✓ 2 kromki chrupkiego żytniego pieczywa
- ✓ ocet balsamiczny

Przygotowanie:

1. Buraka upiecz w piekarniku lub ugotuj. Następnie pokrój w plastry, dodaj przyprawy i podsmaż na posmarowanej oliwą patelni lub na grillu.
2. Na talerzu ułóż rukolę. Na sałacie połóż plastry buraka przekładane serem Philadelphia Light. Dodaj pestki dyni i skrop octem balsamicznym.
3. Przystawkę podawaj z chrupkim żytnim pieczywem.

Uniwersalny sos pietruszkowy

🕒 10 minut 🍴 x4

Składniki:

- ✓ 125 g serka Philadelphia z ziołami
- ✓ 80 ml mleka
- ✓ 40 g natki pietruszki
- ✓ 5 ml soku z cytryny
- ✓ 4 g startej skórki z cytryny
- ✓ 2 g grubo mielonego pieprzu
- ✓ 2 g soli

Przygotowanie:

1. Pietruszkę opłucz i osusz ręcznikiem papierowym.
2. Cytrynę dokładnie umyj i polej wrzątkiem, a następnie zetrzyj skórkę na małych oczkach tarki. Wyciśnij sok.
3. W misce zblenduj serek Philadelphia z ziołami, sok oraz skórkę z cytryny, mleko, natkę pietruszki, pieprz i sól.

Wskazówka: Sos można podawać na zimno lub na ciepło.



Spring rollsy

🕒 30 minut 🍴 x6

Składniki:

- ✓ 6 arkuszy papieru ryżowego
- ✓ 12 krewetek obgotowanych
- ✓ 1 mały ogórek
- ✓ ½ marchewki
- ✓ świeża kolendra
- ✓ świeża mięta
- ✓ 1 szklanka poszatkowanej sałaty lodowej
- ✓ 3 duże truskawki
- ✓ ½ banana
- ✓ 1 kiwi
- ✓ ½ szklanki makaronu vermicelli
- ✓ sos słodko-kwaśny
- ✓ 2 łyżki sera Philadelphia Original
- ✓ 1 łyżka jogurtu naturalnego

Przygotowanie:

1. Papier ryżowy włóż do letniej wody na 2 sekundy. Następnie rozłóż go na desce i poczekaj, aż zmięknie.
2. W ⅓ długości papieru ułóż 4 krewetki, kilka plasterków ogórka i marchewkę w drobnych słupkach. Przykryj to odrobiną poszatkowanej sałaty i listkami kolendry. Dodaj makaron vermicelli. Zawij dokładnie papier (jak naleśniki na krokiety – zakładając boki do środka). Przygotuj 3 takie spring rollsy.
3. Pokrój: truskawki i kiwi na bardzo cienkie plasterki, banana – w drobne słupki. Na przygotowanym papierze rozłóż owoce, poszatkowaną sałatę i makaron. Zawij 3 rollsy na słodko.
4. Do słonych rollsów podaj sos słodko-kwaśny, a do słodkich sos stworzony na bazie sera Philadelphia (połącz serek z jogurtem i poszatkowaną mięta).





GRILLOWE MENU

Lody kokosowo-limonkowe z grillowanym melonem

🕒 25 minut + 8 godzin mrożenia

🍴 x4

Składniki:

- ✓ 250 g serka Philadelphia Original
- ✓ 240 ml śmietanki 36%
- ✓ 150 g cukru drobnego
- ✓ 1,5 ml aromatu kokosowego
- ✓ 75 g wiórków kokosowych
- ✓ 15 ml soku z limonki
- ✓ 3 g startej skórki z limonki
- ✓ 300 g melona cantaloupe (½ owoca)
- ✓ 5 g listków mięty

Przygotowanie:

1. Serek Philadelphia Original wymieszaj dokładnie z cukrem, aromatem kokosowym, sokiem z limonki oraz wiórkami kokosowymi.
2. W osobnej misce ubij śmietankę (aż będzie sztywna). Wymieszaj delikatnie masę serkową ze śmietanką. Przełóż masę do foremki na lody i odstaw na noc do zamrażarki.
3. Następnego dnia rozgrzej grill (lub patelnię grillową), pokrój melona i ułóż kawałki na ruszcie. Grilluj owoc przez 5 minut z każdej strony. Przełóż melona na talerze, a następnie nałóż kulki lodów.
4. Całość posyp startą skórką z limonki, wiórkami kokosowymi oraz listkami mięty.

