

Podróże z Philly

CZ. III Ameryka
Północna



E-book z przepisami na światowe dania i desery

odkrywaj świat od kuchni

Amerykę Północną można poznawać na wiele sposobów. Jedni wybierają tętniące życiem metropolie, inni zachwycają się dziką przyrodą. My proponujemy trasę najbardziej apetyczną – pełną nowych smaków i kulinarnych inspiracji.

To właśnie tutaj spotykają się tradycje rdzennych mieszkańców, europejskie wpływy i smaki z najdalszych zakątków świata. Efekt? Niezwykłe różnorodna kuchnia, w której obok pikantnych meksykańskich specjałów znajdziesz kultowe klasyki ze Stanów Zjednoczonych i kanadyjskie przysmaki.

W tym e-booku zebraliśmy przepisy na sycące śniadania, dania na wspólny stół, pyszny comfort food oraz desery, którym trudno się oprzeć.

W roli głównej występuje serek Philadelphia. Jego kremowa konsystencja doskonale spaja intensywne aromaty, łagodzi pikantne nuty i nadaje potrawom wyjątkową aksamitność.

Autorskie interpretacje tradycyjnych przepisów opracowaliśmy tak, aby potrzebne składniki były łatwo dostępne, a przygotowanie dań sprawiało czystą przyjemność.

Pozostało już tylko zaprosić bliskich do stołu i wspólnie wyruszyć w niezwykłą, kulinarną podróż!

O Philly

Kultowy serek Philadelphia to wybór numer 1 wśród konsumentów w Europie (w kategorii serków śmietankowych)*. Jego uniwersalny charakter nadaje smak wielu kulinarnym i cukierniczym recepturom – zarówno tradycyjnym, jak i nowoczesnym, łatwym i trudniejszym w przygotowaniu. W Polsce dostępnych jest 6 smaków serka Philadelphia: Original (kultowy śmietankowy), Light (z obniżoną zawartością tłuszczu), Milka (z alpejską czekoladą), z ziołami (m.in. rozmarynem, tymiankiem i bazylią), ze szczypiorkiem (idealny do potraw śniadaniowych) i nowość – z wędzonym łososiem.

*Źródło: Euromonitor International Limited, *Produkty mleczne i alternatywy* edycja 2026, wartość detaliczna RSP, kategoria serów do smarowania, dane z 2025 r.



Poznaj wszystkie
kulinarne inspiracje



AI GENERATED

Materiały wizualne zamieszczone na stronach 1–38
zostały wygenerowane przy użyciu sztucznej inteligencji (AI)

Lista przepisów

Na dzień dobry

- S. 8 Bajgiel z omletem i boczkiem
- S. 9 Tex-Mex migas
- S. 10 Chlebek dyniowy
- S. 11 Minipankejki z sosem czekoladowym
- S. 12 Gofry red velvet z malinami

- S. 15 Burrito z kurczakiem
- S. 16 Philly cheesesteak
- S. 17 Nuggetsy z serkowym dipem
- S. 18 Kanapka po kanadyjsku
- S. 19 Zapiekany kremowy serek

Przy wspólnym stole

- S. 22 Placki jalapeño
- S. 23 Chili con carne
- S. 24 Gorditas z szarpaną wieprzowiną
- S. 25 Chowder z kalafiora i kukurydzy
- S. 26 Wołowina po amerykańsku

- S. 31 Tort dominikański z guawą
- S. 33 Sernik z piankami
- S. 35 Ciasto tres leches
- S. 36 Pączki à la beignets na Mardi Gras
- S. 38 Batony nanaimo

Comfort food

Słodki akcent

Porady dla podróżujących smakoszy

Ameryka Północna potrafi zaskoczyć nie tylko różnorodnością kuchni, ale i zwyczajami. Oto kilka wskazówek, które pomogą Ci odnaleźć się przy stole – od Meksyku, przez Stany Zjednoczone, aż po Kanadę.



1. Sweet & salty

W kuchniach Ameryki Północnej chętnie łączy się smaki, które na pierwszy rzut oka mogą wydawać się zaskakujące. Bekon z syropem klonowym, kurczak z goframi czy meksykańskie mole z czekoladą pokazują, że słodkie i wytrawne składniki potrafią stworzyć wyjątkowo zgrany duet. Otwórz się na kulinarne eksperymenty – niektóre z nich mogą Cię pozytywnie zaskoczyć!



3. Duet doskonały

W Meksyku limonka i chili to zestaw niemal obowiązkowy. Trafiają nie tylko do tacos czy zup, ale także do przekąsek, a nawet cukierków. W sklepach i na targach bez trudu znajdziesz popularne mieszanki przypraw na ich bazie, którymi Meksykanie doprawiają niemal wszystko.



2. Rachunek po amerykańsku

W Stanach Zjednoczonych ceny na sklepowych półkach nie zawierają podatku, który zostaje doliczony dopiero przy kasie. W restauracjach do rachunku należy doliczyć także napiwek – zwyczajowo wynosi on 15–20% wartości zamówienia. Warto o tym pamiętać, planując wydatki w trakcie podróży.



4. APETYT XL

Porcje serwowane w amerykańskich restauracjach potrafią zaskoczyć nawet największych smakoszy. Jedno danie często wystarczy dla dwóch osób lub na kolejny posiłek. Prośba o zapakowanie resztek to tutaj norma – kelner bez problemu przygotuje dla Ciebie *to-go box* (lub *doggy bag*), aby następnego dnia można było ponownie cieszyć się ulubionym smakiem.



5. Tortilla na okrągło

W Meksyku tortilla pełni podobną rolę jak pieczywo w Polsce – towarzyszy niemal każdemu posiłkowi. Tradycyjnie przygotowuje się ją z kukurydzy, dzięki czemu jest miękka, elastyczna i pełna smaku. Lokalne tortille mają niewiele wspólnego z tymi, które kupujemy w polskich supermarketach – są mniejsze, świeżo wypiekane i często trafiają na stół jeszcze ciepłe.



6. Dolewkę proszę!

Każdy z nas kojarzy sceny z amerykańskich filmów lub seriali, w których kelnerka bez pytania dolewa kawę do kubka. To nie tylko kinowy stereotyp. W wielu restauracjach w USA obowiązuje zasada *free refill*. Oznacza ona, że po zakupie kawy, napoju gazowanego lub mrożonej herbaty możesz uzupełniać swój kubek bez dodatkowych opłat.



7. Co niemiara

Podczas zakupów i gotowania możesz spotkać jednostki, które na początku wydadzą się nieco egzotyczne – funty, uncje, cale czy stopnie Fahrenheita. To codzienność w USA, a częściowo również w Kanadzie. Warto mieć pod ręką prosty przelicznik – dzięki niemu łatwiej zrobisz zakupy, odczytasz temperaturę i bez problemu przygotujesz lokalne przepisy.



Na dzień dobry



You've GOT A
FRIEND
in PHILLY



Bajgiel z Omletem i boczkiem



15 minut



2 porcje

Sposób przygotowania

1. Jajka wybij do miseczki, dopraw solą i pieprzem, rozkłóć widelcem. Na patelni rozpuść masło i wlej masę jajeczną. Po 30 sekundach brzezi omletu zbierz do środka. Rozprowadź resztę masy na boki. Po około 4 minutach zawiń omlet w luźny rulon. Gotowy omlet podziel na pół.
2. Na tej samej patelni usmaż plastry boczku na złoty kolor z obu stron. Odsącz na ręczniku papierowym.
3. Bajgle przekrój na 2 części. Dolną część bajgla posmaruj połową serka, to samo zrób z drugim bajgłem. Nałóż po 2 plastry boczku na serek, następnie po połowie omletu. Na omlet połóż po 2 liście sałaty i przykryj górną połową bajgla posmarowanego majonezem.

Składniki

2 bajgle
125 g serka Philadelphia Original
2 łyżki majonezu
4 plastry boczku wędzonego na surowo
4 liście sałaty rzymskiej
2 łyżki masła
4 jajka
sól i pieprz do smaku



Aby nadać bajgłowi prawdziwie amerykański charakter, posyp go przyprawą Everything Bagel Seasoning. Ta kultowa mieszanka sezamu, maku, suszonego czosnku, cebuli i soli to znak rozpoznawczy słynnych nowojorskich bajgli.





Tex-Mex migas

🕒 30 minut 🍴 2 porcje



Sposób przygotowania

1. Na dużej patelni rozgrzej oliwę lub masło. Dodaj kawałki tortilli i smaż 3–4 minuty, aż staną się złociste i chrupiące. Przełóż na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym.
2. Na tej samej patelni podsmaż drobno posiekaną cebulę przez 2 minuty. Dodaj pokrojone w kostkę warzywa: paprykę, pomidora i jalapeño (jeśli używasz).
3. Smaż kolejne 3–4 minuty, aż warzywa zmiękną, ale nadal będą jędrne.
4. W misce roztrzep jajka z solą, pieprzem i ewentualnie kuminem.
5. Wlej masę jajeczną na patelnię do warzyw. Smaż na średnim ogniu, delikatnie mieszając, aż jajka zaczną się ścinać.
6. Gdy masa będzie jeszcze lekko kremowa, wrzuć podsmażone kawałki tortilli i delikatnie wymieszaj.
7. Dodaj 3 łyżki sera i lekko wmieszaj w jajka, by nadać daniu kremową konsystencję. Nie mieszaj zbyt intensywnie, serek może pozostać w widocznych fragmentach.

Podanie

1. Przełóż gorące migas do 2 szerokich, płtykich misek lub głębokich talerzy.
2. Na środku każdej porcji połóż połowę pozostałego sera. Obok ułóż plasterki awokado.
3. Posyp świeżą kolendrą i – jeśli lubisz – odrobiną startego cheddara.
4. Podawaj z częstkami limonki – do skropienia sokiem tuż przed jedzeniem.

Składniki

- 4 jajka
- 2 małe tortille kukurydziane (lub 1 duża), pokrojone w trójkąci
- 1 łyżka oliwy z oliwek lub masła klarowanego
- ½ czerwonej cebuli
- ½ czerwonej papryki
- 1 mały pomidor
- 1 mała papryczka jalapeño (opcjonalnie)
- sól i świeżo mielony pieprz do smaku
- ½ łyżeczki mielonego kuminu (opcjonalnie)
- 125 g sera Philadelphia Original

Do podania

- świeża kolendra
- 1 limonka, pokrojona w cząstki
- 1 dojrzałe awokado, pokrojone w plasterki
- garść startego sera cheddar (opcjonalnie)



chlebek dyniowy

🕒 1 godz.

🍴 3 porcje

Sposób przygotowania

Ciasto

1. W dużej misce wymieszaj purée z dyni, jajka, cukier, olej, mąkę, proszek do pieczenia, cynamon i sól, aż masa będzie gładka.
2. W osobnej misce utrzyj 200 g serka z cukrem pudrem i ekstraktem waniliowym, aż masa będzie kremowa.
3. Wlej połowę ciasta do formy, nałóż równomiernie nadzienie z serka, a następnie przykryj resztą ciasta.
4. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 45–50 minut. Ostudź ciasto.

Polewa

1. Rozpuść białą czekoladę w kąpieli wodnej. Kiedy lekko przestygnie, połącz ją z serkiem, aż masa będzie gładka. Dodaj posiekane orzechy (garść odłóż do dekoracji) i delikatnie wymieszaj.
2. Rozsmaruj polewę na wierzchu wystudzonego ciasta, udekoruj kawałkami orzechów.

Składniki

Ciasto dyniowe

300 g purée z dyni
200 g mąki pszennej
100 g cukru
2 jajka
100 ml oleju roślinnego
1 łyżeczka proszku do pieczenia
½ łyżeczki cynamonu
szczypta soli

Nadzienie

200 g serka Philadelphia Original
50 g cukru pudru
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Polewa

100 g białej czekolady
100 g serka Philadelphia Original
60 g miks orzechów (np. włoskie, migdały, nerkowce), posiekanych



Została ci
dynia?





MiniPankejkki z sosem czekoladowym



20 minut



4 porcje



Sposób przygotowania

Pankejkki

1. Wymieszaj mąkę z sodą i proszkiem do pieczenia oraz szczyptą soli. Przesiej przez sito.
2. Ubij jajka, dodając powoli cukier, aż będą puszyste. Dodawaj partiami przesianą wcześniej mąkę. Na końcu dodaj olej.
3. Ciasto nakładaj na patelnię łyżeczką, aby stworzyć ulubioną wielkość, smaż na wolnym ogniu, aż pankejkki będą rumiane z obu stron.

Sos

1. Rozpuść czekoladę i wymieszaj z serkiem.

Podanie

1. Nałóż pankejkki na talerz i polej sosem czekoladowym.

Składniki

Panekjki

250 g mąki typ 550
2 jajka
80 g cukru pudru
½ płaskiej łyżeczki proszku do pieczenia
½ płaskiej łyżeczki sody oczyszczonej
80 ml oleju

Sos czekoladowy

200 g serka Philadelphia Milka
100 g mlecznej czekolady



Aby uzyskać najlepszy smak, połącz pankejkki z malinami, truskawkami lub borówkami. Ich naturalna kwasowość idealnie przełamie słodycz czekoladowego sosu i odświeży cały deser. Jeśli wolisz klasyczne połączenia, postaw na banany – to zestawienie, które nigdy nie zawodzi.



Gofry red velvet z malinami



30 minut



8 porcji

Sposób przygotowania

Gofry

1. Wymieszaj 200 g serka z mlekiem, jajkiem, wanilią i olejem. Wsyp przesianą mąkę, proszek do pieczenia, cukier i 2–3 łyżki pudru z liofilizowanych malin. Wymieszaj do uzyskania jednolitego, różowego ciasta.
2. Rozgrzej gofrownicę i lekko natłuść. Piecz gofry 3–5 minut, aż będą puszyste i chrupiące na zewnątrz. Gotowe odłóż na kratkę, by nie zmiękły.

Krem

1. Zmiksuj 150 g serka z cukrem pudrem i odrobiną śmietanki lub mleka, aż powstanie gładki, lekki krem.

Podanie

1. Na jeszcze ciepłe gofry nałóż porcje kremu, udekoruj świeżymi malinami.

Składniki

Gofry

- 200 g serka Philadelphia Light
- 1 jajko
- ½ szklanki mleka
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 2–3 łyżki pudru z liofilizowanych malin (zmielone na proszek)

Krem

- 150 g serka Philadelphia Light
- 2–3 łyżki cukru pudru (do smaku)
- 1–2 łyżki mleka lub śmietanki (do uzyskania kremowej konsystencji)

Do podania

świeże maliny



Kochasz czekoladę?
Przygotuj krem z serka Philadelphia Milka zamiast klasycznego frostingu. Wystarczy zmiksować go z odrobiną śmietanki lub mleka, aż uzyska lekką, puszystą konsystencję. Jeśli wolisz słodsze desery, dodaj do kremu odrobinę cukru pudru.

Wiele przepisów na gofry



od polarnych zórz po południowe słońce

od mroźnych wiatrów północy aż po gorące, karaibskie wybrzeża. Różnorodność stref klimatycznych sprawia, że jedzenie w Ameryce Północnej ma niezwykle zmienny charakter. Bogactwo świeżych składników, zmieniających się wraz z porami roku, tworzy niepowtarzalny profil smakowy każdego regionu. Na chłodnej północy, w Kanadzie, kucharze od wieków czerpią z tego, co daje dzika natura i ocean. Wiosną i latem królują tam owoce morza, połączone z leśnymi jagodami i ziołami. Gdy przychodzi ochłodzenie, jadłospis naturalnie gęstnieje i nabiera głębi. Mieszkańcy sięgają wtedy po pożywne zupy, zapiekanki oraz potrawy wzbogacane kultowym syropem klonowym. Słoneczne południe opowiada zupełnie inną historię. Tam kuchnia tętni ostrością i świeżością przez cały rok. Różne odmiany papryk, awokado, kukurydza, kolendra i limonki stanowią fundament codziennych posiłków. Kiedy upał daje się we znaki, na stołach dominują lekkie sałatki i orzeźwiające salsy. Z kolei w pasie południowych stanów USA głównym elementem gotowania staje się dymny aromat i długo duszone gulasze z kukurydzą oraz fasolą. Zmienność klimatu i bogactwo składników dyktują rytm północnoamerykańskich stołów. Niezależnie od szerokości geograficznej, kluczem do udanego dania pozostaje harmonia smaków. Kremowy serek Philadelphia idealnie łączy mięsa, ryby i chrupiące warzywa z różnorodnymi przyprawami, udowadniając, że smakowite gotowanie nie zna granic.



comfort Food



You've GOT A
FRIEND
in PHILLY



Burrito z kurczakiem

🕒 25 minut



2 porcje



Sposób przygotowania

1. Filet z kurczaka oczyścić i pokroić w paski. Mięso przełożyć do miski i dopraw: solą, pieprzem, kuminem, oregano, papryką wędzoną, chili i zmiądzonym ząbkiem czosnku. Dolej łyżkę oleju i dokładnie wymieszaj.
2. Przełóż mięso na rozgrzaną patelnię i smaż 5–6 minut, często mieszając.
3. Miąższ awokado pokroić w plastry i skrop sokiem z limonki. Paprykę potnij w paski.
4. Na tortille nałóż równe porcje: serka, kurczaka, awokado, papryki, sałaty lodowej i listków kolendry. Boki tortilli zawiń delikatnie do środka i ciasno zroluj całość. Następnie ułóż na rozgrzanej patelni grillowej i rumień po 1–2 minuty z każdej strony.
5. Gotowe burrito przekrój na pół i podawaj.

Składniki

- 150 g serka Philadelphia z ziołami
- 2 tortille
- 200 g filetu z kurczaka
- 1 łyżka oleju
- ½ awokado
- ½ limonki
- 1 ząbek czosnku
- 50 g żółtej papryki
- 50 g sałaty lodowej
- ¼ pęczka świeżej kolendry
- ½ łyżeczki wędzonej papryki
- szczypta chili
- ½ łyżeczki kuminu
- ½ łyżeczki oregano
- sól, pieprz do smaku



Choć burrito kojarzy się z całym Meksykiem, jego prawdziwą ojczyzną jest północ kraju – przede wszystkim stany Chihuahua i Sonora. W przeciwieństwie do bogatej, zamerykanizowanej wersji, tradycyjne

meksykańskie burrito jest minimalistyczne: składa się z dużej, pszennej tortilli oraz kilku składników nadzienia, najczęściej duszonego mięsa lub fasoli. W centralnych i południowych regionach Meksyku burrito jest rzadkością – tam niezmiennie królują potrawy na bazie mniejszych tortilli kukurydzianych.

Wykorzystaj
pozostałe tortille





Philly cheesesteak

🕒 30 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Stek pokrój w cienkie plasterki. Na patelni z grubym dnem rozgrzej olej. Na rozgrzany olej wrzuc kawałki mięsa i smaż przez 5 minut, co chwilę mieszając. Na koniec dopraw solą i pieprzem. Mięso przełóż do miski.
2. Na tej samej patelni rozpuść masło, wrzuc cebulę pokrojoną w piórka, posól i smaż 7 minut. Przełóż do miski z usmażonym mięsem i wymieszaj.
3. Wszystkie składniki sosu przełóż do rondelka i rozpuść na małym ogniu, co chwilę mieszając.
4. Bagietki przekrój wzdłuż, nie przecinając jednego boku. Dół bagietek wysmaruj serkiem, nałóż stek z cebulą i polej całość sosem, a następnie przykryj górną częścią pieczywa.

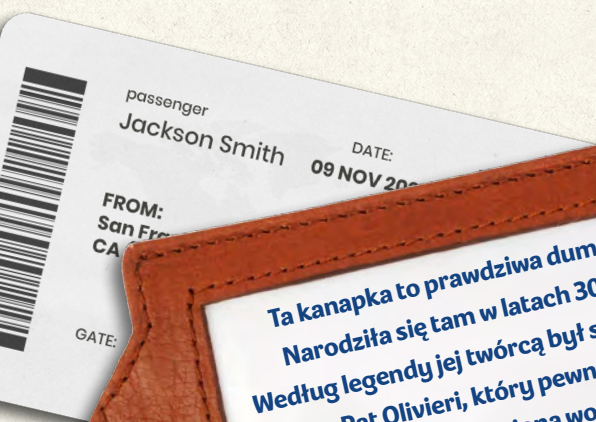
Składniki

Kanapka

2 średnie bagietki
2 łyżki oleju roślinnego
300 g steka z antrykotu
2 łyżki masła
2 małe cebule
250 g sera Philadelphia Original
sól i grubo mielony pieprz
do smaku

Sos serowy

100 g sera cheddar
50 g sera parmezan
2 łyżki sera Philadelphia Original
50 ml śmietanki 36%



Ta kanapka to prawdziwa duma Filadelfii.
Narodziła się tam w latach 30. XX wieku.
Według legendy jej twórcą był sprzedawca hot
dogów, Pat Olivieri, który pewnego dnia wrzucił
na grill cienko pokrojoną wołowinę zamiast
parówek. Zapach przyciągnął tak wielu klientów,
że nowa pozycja w menu błyskawicznie stała się
kulinarnym symbolem miasta.





Nuggetsy z serkowym dipem



25 minut



2 porcje



Sposób przygotowania

Nuggetsy

1. Nagrzej piekarnik do 200°C. Pierś z kurczaka opłucz, osusz i pokrój w paski o grubości 3–4 cm. Mięso dopraw solą i pieprzem.
2. W misce rozmieszaj: jajko, mleko, mąkę i szczyptę chili. Płatki kukurydziane pokrusz i przełóż na talerz.
3. Kawałki mięsa maczaj w cieście, obtaczaj w płatkach i układaj na blaszce wyłożonej papierem do wypieków. Wierzch nuggetsów skrop oliwą, a następnie wstaw do piekarnika na 15 minut.

Dip

1. Czosnek przeciśnij przez prasę.
2. W miseczce wymieszaj składniki na dip: serek, majonez, czosnek i sok z cytryny. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
3. Nuggetsy podawaj z czosnkowym dipem.

Składniki

Nuggetsy

- 2 filety z kurczaka
- 150 ml mleka
- 1 jajko
- 3 łyżki majonezu
- 3 łyżki oliwy
- 70 g mąki pszennej
- 200 g płatków kukurydzianych
- szczypta chili
- sól, pieprz do smaku

Dip

- 150 g serka Philadelphia Original
- 3 łyżki majonezu
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka soku z cytryny
- sól, pieprz do smaku



Na wieczór filmowy





Kanapka PG kanadyjsku



20 minut



2 porcje

Sposób przygotowania

Surówka

1. Dymkę pokrój w cienkie plasterki. Jabłko zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
2. W misce wymieszaj 120 g serka ze szczypiorkiem, octem i cukrem.
3. Dodaj poszatkowaną kapustę, starte jabłko oraz dymkę. Dopraw solą i pieprzem, wymieszaj i odstaw.

Kajzerki z kanadyjskim peklowanym bekonem połędwiczowym

1. Rozgrzej patelnię z odrobiną oleju na średnim ogniu.
2. Oprósź peklowany bekon połędwiczowy (lub jego zamiennik) papryką i czosnkiem, smaż ok. 2 minuty z każdej strony, aż będzie złocisty. Odstaw i przykryj, aby nie wystygł.
3. Przekrój kajzerki na pół i podpiecz je na tej samej patelni, aż będą lekko chrupiące.
4. Posmaruj wszystkie połówki bułek serkiem.
5. Na dolne części kajerek połóż porcję usmażonego bekonu (lub jego zamiennik), opcjonalnie posmaruj musztardą.
6. Dołóż dużą ilość surówki i przykryj górnymi połówkami bułek.

Składniki

Surówka

2 dymki (szczypior z cebulką)
1 jabłko
120 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
120 g czerwonej kapusty
1 łyżka octu winnego
1 łyżeczka cukru
sól i pieprz do smaku

Kajzerki z kanadyjskim peklowanym bekonem połędwiczowym

2 bułki kajzerki
80 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
100 g kanadyjskiego peklowanego bekonu połędwiczowego
½ łyżeczki papryki słodkiej
½ łyżeczki czosnku granulowanego
2 łyżeczki musztardy (opcjonalnie)
olej do smażenia

Chcesz przygotować ten przepis, ale nie masz dostępu do peameal bacon? Zastąp go gotowaną połędwicą, delikatnie wędzonym schabem lub połędwicą łososiową wędzoną na zimno. Aby odtworzyć charakterystyczną złotą otoczkę peklowanego bekonu, przed smażeniem obtocz mięso w mące kukurydzianej.





zapekany kremowy serek

⌚ 40 minut



2 porcje



Sposób przygotowania

Serek

1. Serek przełóż do małego naczynia żaroodpornego. Wygładź wierzch.
2. Masło rozpuść i wymieszaj z papryką słodką, wędzoną, świeżo mielonym pieprzem oraz czosnkiem.
3. Powstałą mieszanką polej serek, dokładnie rozprowadzając po całej powierzchni.
4. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 25 minut, aż serek będzie gorący, a wierzch lekko zarumieniony.

Podanie

1. Posyp świeżym szczypiorkiem.
2. Podawaj od razu – z krakersami, pieczywem lub kawałkami chrupiących warzyw: selera naciowego, ogórka, rzodkiewki.

Składniki

Serek

- 125 g serka Philadelphia z ziołami
- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 1 łyżeczka papryki wędzonej
- ½ łyżeczki czosnku w proszku
- świeżo mielony pieprz do smaku

Do podania

- szczypiorek
- krakersy, pieczywo lub warzywa (seler naciowy, ogórek, rzodkiewka)



Jeden kontynent, setki historii

Kuchnia Ameryki Północnej to fascynująca mozaika wielokulturowych wpływów i oryginalnych obyczajów, które tworzyły się na przestrzeni pokoleń. Poznaj niezwykle ciekawostki pokazujące jak fascynujące rytuały kryją się na talerzach tego kontynentu.

stynną kanadyjską tradycją podczas zbiorów soku z klonu jest przygotowywanie tire d'érable. gorący, zredukowany syrop wylewa się bezpośrednio na śnieg, a zastygający przysmak nawija na patyczek, tworząc naturalny lizak.



Amerykańskie barbecue to nie tylko wolne pieczenie mięsa na wyselekcjonowanym drewnie, ale i ważna filozofia spotkań. wielogodzinne oczekiwanie przy ruszcie gromadzi sąsiadów oraz rodziny, stając się okazją do integracji.



Podczas obchodów Día de Muertos w Meksyku piecze się tradycyjną słodką bułkę pan de muerto. wypiek ten składa się na domowych ołtarzach, aby powitać dusze zmarłych bliskich i wspólnie z nimi ucztować.



Na ważne okazje dominikańscy gotują sancocho - gęsty gulasz z kilku rodzajów mięs i warzyw. Jego wielogodzinne przygotowanie w ogromnym garnku to tradycyjny pretekst do codziennego uczowania przy muzyce merengue.



przy wspólnym stole



You've GOT A
FRIEND
in PHILLY



Placki jalapeño

🕒 30 minut 🍴 3 porcje

Sposób przygotowania

Placki

1. Zmiksuj $\frac{1}{4}$ szklanki kukurydzy z jalapeño, cebulą, kolendrą i czosnkiem – w masie powinny być wyczuwalne kawałeczki składników.
2. Przełóż do miski, dodaj pozostałą kukurydzę, przyprawy, cheddar, mąkę kukurydzianą, proszek do pieczenia, rozbełtane jajka oraz 2 łyżki sera i dokładnie wymieszaj. W razie potrzeby dosyp odrobinę mąki, żeby masa była zwarta.
3. Rozgrzej oliwę na patelni, formuj niewielkie placki i smaż partiami po 2–3 minuty z każdej strony, aż będą złociste i chrupiące.

Podanie

1. Serwuj z pokrojonym pomidorem, awokado, ziołami i porcją sera. Skrop sokiem z limonki.

Składniki

Placki

2 szklanki ugotowanej kukurydzy (świeżej lub mrożonej)
1 papryczka jalapeño
 $\frac{1}{2}$ cebuli
 $\frac{1}{4}$ szklanki świeżej kolendry
2 ząbki czosnku
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka czarnego pieprzu
1 łyżeczka kminu rzymskiego
 $\frac{1}{2}$ łyżeczki oregano
 $\frac{3}{4}$ szklanki startego sera cheddar
 $\frac{1}{2}$ szklanki mąki kukurydzianej (lub pełnoziarnistej)
 $\frac{1}{2}$ łyżeczki proszku do pieczenia
2 jajka
2 łyżki sera Philadelphia ze szczypiorkiem
oliwa do smażenia

Do podania

90 g sera Philadelphia ze szczypiorkiem
1 duże awokado
3 średnie pomidory
1 limonka
cebulka dymka
świeża kolendra

**Wolisz
łagodne smaki?**





chili con carne

🕒 1,5 godz. 🍴 4 porcje



Sposób przygotowania

Chili con carne

1. Na patelni z grubym dnem rozgrzej olej i wrzuć cebulę pokrojoną w kostkę, dodaj drobno posiekany czosnek i chili. Smaż przez 3 minuty.
2. Stopniowo dodawaj zmieloną wołowinę, co chwilę mieszając, zrumień z każdej strony.
3. Dodaj pomidory, bulion, kmin rzymski, cukier i oregano. Przykryj i gotuj przez 45 minut, co jakiś czas mieszając.
4. Dołóż koncentrat pomidorowy, dopraw solą, pieprzem i gotuj przez 15 minut.
5. Z fasoli odlej płyn i dodaj ją do mięsa, gotuj pod przykryciem przez 3 minuty.

Podanie

1. Podawaj z porcjami serka i świeżą kolendrą.
2. Serwuj z opieczonymi tortillami lub ryżem.

Składniki

Chili con carne

- 1 łyżka oleju
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 płaska łyżeczka chili
- 500 g wołowiny (gulaszowej)
- 300 g krojonych pomidorów
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 szklanka czerwonej fasoli z puszki
- 1 łyżka suszonego oregano
- 1 łyżeczka zmielonego kminu rzymskiego
- 1 łyżka cukru
- 100 ml bulionu lub wody
- sól i pieprz do smaku

Do podania

- 125 g serka Philadelphia ze szczyporkiem
- 3 łyżki świeżej kolendry





Gorditas z szarpaną wieprzowiną

🕒 3,5 godz.



4 porcje

Sposób przygotowania

Szarpana wieprzowina

1. Mięso natrzyj oliwą i przyprawami, obsmaż na patelni z każdej strony.
2. Przełóż do naczynia żaroodpornego lub garnka z pokrywką, podlej bulionem. Piecz pod przykryciem 2,5–3 godziny w 160°C, aż będzie miękkie.
3. Po upieczeniu rozdrobnij widelcem i wymieszaj z uzyskanym sosem.

Guacamole

1. Awokado rozgnieć widelcem. Dodaj drobno posiekaną cebulę, czosnek, sok z limonki, sól, pieprz i ewentualnie chili.
2. Wymieszaj składniki – guacamole powinno być kremowe, ale z wyczuwalną strukturą.

Podanie

1. Gorditas podgrzej lub lekko opiecz. Rozsmaruj na spodzie grubą warstwę sera z ziołami.
2. Nałóż po porcji szarpanej wieprzowiny. Dodaj guacamole.
3. Udekoruj natką pietruszki lub kolendrą i skrop sokiem ze świeżej limonki.

Składniki

Szarpana wieprzowina

600 g karkówki lub łopatki wieprzowej
1 łyżka oliwy
1 łyżka papryki wędzonej
½ łyżeczki kminu rzymskiego
1 łyżeczka czosnku granulowanego
sól i pieprz do smaku
½ szklanki bulionu

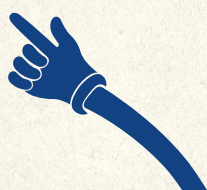
Guacamole

2 dojrzałe awokado
½ małej czerwonej cebuli
sok z 1 limonki
1 mały ząbek czosnku (starty)
sól, pieprz do smaku
papryczka chili (opcjonalnie)

Do podania

200 g sera Philadelphia z ziołami
4 gorditas (grube tortille z masy kukurydzianej ze smalcem)
natka pietruszki lub kolendra (do dekoracji)
dodatkowa limonka (do skropienia)

A może tacos?





chowder z kalafiora i kukurydzy

🕒 35 minut 🍴 4 porcje



Sposób przygotowania

1. Kalafiora umyj i podziel na małe różyczki. Cztery części sparz wrzątkiem i odłóż do dekoracji. Pora opłucz i pokrój w plasterki. Kukurydzę odsącz na sicie.
2. Na rozgrzonym w garnku oleju podsmaż pora przez 4 minuty (na małym ogniu). Dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek, zamieszaj i smaż kolejne 2 minuty. Po tym czasie dodaj kalafiora i kukurydzę. Całość trzymaj na ogniu 5 minut, mieszając co jakiś czas.
3. Do podsmażonych warzyw wlej bulion i gotuj przez 20 minut.
4. Ugotowaną zupę zblenduj z 75 g serka na krem. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
5. Chowder podawaj udekorowany różyczkami kalafiora, pozostałym serkiem i świeżym koperkiem.

Składniki

125 g serka Philadelphia Light
1 puszka kukurydzy konserwowej
1 l bulionu warzywnego
2–3 łyżki oleju
1 główka kalafiora (ok. 700 g)
½ pora (biała część)
2 ząbki czosnku
4 gałązki koperku
sól, pieprz do smaku



Choć pierwszy chowder przygotowywano z małą rybą, z czasem doczekał się wielu regionalnych odstępów. Jedną z najpopularniejszych jest corn chowder – kremowa zupa z kukurydzy, która na stałe zagościła w amerykańskiej kuchni.

Wskazówka: Lubisz eksperymentować? Potraktuj ten przepis jako bazę do własnych testów. Spróbuj podać ją z krewetkami, kawałkami wędzonego łososia lub chrupiącym boczkiem.



Wołowina PG amerykańsku



5 godz.



4 porcje

Sposób przygotowania

Domowa przyprawa typu ranch

1. Wymieszaj wszystkie przyprawy w małej miseczce lub słoiczku.
2. Przechowuj w szczelnym pojemniku – najlepiej w suchym, ciemnym miejscu. Zachowa świeżość przez kilka tygodni.
3. Używaj 1 łyżki mieszanki jako zamiennika 1 opakowania ranch dressing mix.

Wołowina

1. Mięso osusz i pokrój na 2–3 większe kawałki. Natrzyj solą, pieprzem i czosnkiem w proszku.
2. W garnku z grubym dnem rozgrzej masło klarowane i obsmaż mięso z każdej strony na złoty kolor (ok. 3–4 minuty na stronę).
3. Wlej czerwone wino oraz bulion i delikatnie zeszkrob przyrumienione resztki z dna garnka.
4. Dodaj przyprawę typu ranch, pepperoncino oraz zalewę.
5. Przykryj i piecz w piekarniku nagrzanym do 165°C przez ok. 4 godziny, aż mięso będzie miękkie i łatwe do rozdrobnienia widelcem.

Krem z serka

1. W miseczce wymieszaj serek z ziołami ze śmietaną, aż masa stanie się puszysta i kremowa.
2. Przechowuj w lodówce do momentu podania.

Składniki

Wołowina

800 g łopatki wołowej
1 łyżeczka soli
½ łyżeczki czosnku w proszku
½ łyżeczki świeżo mielonego pieprzu
2 łyżki masła klarowanego
250 ml bulionu wołowego
100 ml czerwonego wytrawnego wina
6 marynowanych papryczek peperoncino + 2 łyżki zalewy z nich

Domowa przyprawa typu ranch

1 łyżeczka czosnku w proszku
1 łyżeczka cebuli w proszku
1 łyżeczka suszonego koperku
1 łyżeczka suszonego szczypiorku
½ łyżeczki suszonej natki pietruszki
½ łyżeczki soli
½ łyżeczki mielonego pieprzu
½ łyżeczki cukru (opcjonalnie, dla zbalansowania smaku)
½ łyżeczki słodkiej papryki
½ łyżeczki mleka w proszku

Sposób przygotowania

Podanie

1. Na talerzu rozsmaruj warstwę kremu z serka.
2. Na wierzch wyłóż porcję szarpanej, soczystej wołowiny wraz z odrobiną sosu z pieczenia.
3. Całość posyp świeżo posiekanym szczypiorkiem i plasterkami chili.
4. Podawaj z kawałkami pieczywa.

Składniki

Krem z serka

250 g serka Philadelphia z ziołami
1 łyżka gęstej śmietany
(opcjonalnie, dla dodatkowej kremowości)

Do podania

1 mały pęczek szczypiorku
½ małej czerwonej papryczki chili
świeże pieczywo (np. ciabatta lub bagietka)



Tradycyjną wołowinę Mississippi przygotowuje się przez kilka godzin w wolnowarze lub ciężkim żeliwnym garnku. W naszej wersji pieczemy ją w piekarniku, dzięki czemu mięso pozostaje idealnie soczyste i kruche bez użycia specjalistycznego sprzętu.

Wskazówka: Wybierasz się do USA? Wypatruj Ranch Seasoning Mix – kultowej amerykańskiej mieszanki ziół, czosnku i przypraw. Doskonale sprawdzi się nie tylko do wołowiny Mississippi, ale także jako baza do dipów, sosów, pieczonych ziemniaków czy warzyw.



Pamiątki pełne smaku

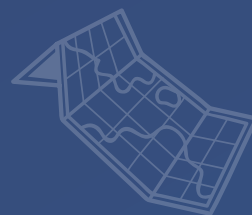
Przepisy to dopiero połowa sukcesu – prawdziwa magia tkwi w detalach! O unikalnym charakterze dań decydują składniki, których nie zastąpi nawet najbardziej mistrzowska technika gotowania. Wyrazista przyprawa, regionalny sos czy lokalny syrop potrafią całkowicie odmienić smak potrawy i nadać jej autentyczny charakter.

Poznaj produkty, które od lat goszczą w domach Ameryki Północnej. To właśnie one wyróżniają tamtejszą kuchnię i sprawiają, że nawet dobrze znane przepisy potrafią zaskoczyć nowym smakiem.

Sprawdź, dla jakich kulinarnych pamiątek warto poświęcić trochę miejsca w walizce!

Meksyk

wanilia
suszone papryczki chilli
przekąski z chilli i limonką





kanada

syrop klonowy
ciasteczka o smaku klonowym
produkty z żurawiny

USA



sos BBQ
suszona wołowina (beef jerky)
ostre sosy



Stodki akcent



You've GOT A
FRIEND
in PHILLY



Tort dominikański z guawą

🕒 2,5 godz. 🍴 12 porcji

Tradycyjny tort *bizcocho dominicano* dekoruje się bezą włoską – *suspiro*. W tej wersji zastąpiono ją kremem z serka Philadelphia, co daje łatwiejszy w przygotowaniu, mniej słodki efekt. Nadzienie z guawy jest dominikańską alternatywą dla tradycyjnego dżemu ananasowego.

Sposób przygotowania

Biszkopt

1. Rozgrzej piekarnik do 175°C. Dwie tortownice o średnicy 22–23 cm wyłóż papierem do pieczenia.
2. Ubij masło, olej i cukier na jasną, puszystą masę.
3. Dodawaj żółtka pojedynczo, następnie całe jajka i ekstrakt waniliowy.
4. W osobnej misce wymieszaj mąkę, sól i proszek do pieczenia.
5. Dodawaj suche składniki na zmianę z sokiem pomarańczowym, mieszając do połączenia.
6. Rozdziel ciasto równo pomiędzy obie formy i piecz 25–28 minut (do suchego patyczka).
7. Całkowicie ostudź blaty.

Nadzienie

1. Jeśli używasz pasty z guawy, lekko ją podgrzej, aby uzyskać gładką konsystencję.
2. Guawę wymieszaj z wodą i sokiem z limonki. Odstaw do ostygnięcia.

Składniki

Biszkopt

60 g masła w temperaturze pokojowej
120 ml oleju roślinnego
300 g cukru
4 żółtka
2 całe jajka
¼ łyżeczki soli
2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
250 g mąki pszennej
1 łyżka proszku do pieczenia
120 ml soku pomarańczowego

Nadzienie z guawy

225 g pasty lub konfitury z guawy
1–2 łyżki wody
1 łyżeczka soku z limonki

Krem

375 g serka Philadelphia Original
500 ml śmietanki 36%
80 g cukru pudru

Dekoracja

kolorowa posypka cukrowa

Sposób przygotowania

Krem

1. Ubij zimną śmietankę 36% na średnio sztywny krem.
2. W drugiej misce zmiksuj serek z cukrem pudrem.
3. Dodaj ubitą śmietankę i delikatnie wymieszaj do uzyskania gładkiego, stabilnego kremu.
4. Część kremu przełóż do rękawa cukierniczego z ozdobną tyłką

Składanie tortu

1. Na paterze ułóż pierwszy blat, a następnie stwórz rodzaj obramowania z kremu przy krawędzi. Środek wypełnij nadzieniem z guawy.
2. Przykryj drugim blatem i delikatnie dociśnij.
3. Posmaruj cały tort grubą warstwą kremu (również boki) i wyrównaj.
4. Wyciśnij dekoracyjne rozetki wokół krawędzi tortu z rękawa cukierniczego.
5. Posyp rozetki kolorową posypką cukrową.
6. Schładzaj tort przez co najmniej 2 godziny przed podaniem.



**Znajdź tort
na każdą okazję**





sernik z Piankami

🕒 ok. 8–10 godz. 🍴 10 porcji



Sposób przygotowania

Spód czekoladowy

1. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Nagrzewaj piekarnik do 180°C.
2. W kąpieli wodnej rozpuść serek Philadelphia Milka i odstaw do przestudzenia.
3. W misce ubij 2 jajka z cukrami na puszystą, jasną masę i wymieszaj z przestudzonym serem.
4. Zmieszaj suche składniki na spód i połącz z wilgotnymi składnikami.
5. Wyłóż dno tortownicy (śr. 21 cm) papierem do pieczenia, a boki wysmaruj masłem. Przelej masę do formy i piecz przez 40 minut (bez termoobrotu), do suchego patyczka.
6. Odstaw spód do wystudzenia, zanim wyjmiesz go z formy. Zmniejsz temperaturę w piekarniku do 150°C.

Sernik

1. Roztop 180 g masła w kąpieli wodnej. Serek Philadelphia Original wymieszaj z mąką pszenną i ziemniaczaną oraz płynnym masłem.
2. W drugiej misce ubijaj za pomocą miksera 8 jajek z cukrami, aż znacznie zwiększą swoją objętość i będą miały jaśniejszy kolor. Wymieszaj delikatnie obydwie masy ze sobą.
3. Natłuszc tortownicę masłem i wyłóż papierem do pieczenia. Przełóż masę do formy i piecz przez 1 godzinę 40 minut. Po upieczeniu zostaw sernik w zamkniętym piekarniku przez 2 godziny.
4. Wstaw tortownicę z ciastem do lodówki (min. 4–6 godzin). Schłodzony sernik wyjmij ostrożnie z formy i nałóż na spód czekoladowy.

Składniki

Spód czekoladowy

125 g serka Philadelphia Milka
2 jajka
130 g cukru
110 g mąki
25 g kakao
4 g cukru wanilinowego
4 g proszku do pieczenia
3 g masła do wysmarowania formy

Sernik

800 g serka Philadelphia Original
8 jajek
180 g masła + 3 g
do wysmarowania formy
150 g cukru
8 g cukru wanilinowego
12 g mąki pszennej
25 g mąki ziemniaczanej

Polewa

50 g serka Philadelphia Milka
90 g czekolady mlecznej

Do dekoracji

70 g pianek marshmallows
3 g jadalnego złotego brokatu

Sposób przygotowania

Polewa

1. Wymieszaj w kąpeli wodnej 50 g serka Philadelphia Milka z 90 g czekolady mlecznej.
2. Rozsmaruj polewę na wierzchu sernika tak, żeby delikatnie spłynęła z krawędzi.

Dekoracja

1. Na polewie ułóż pianki i przypiecz je lekko palnikiem kulinarnym (lub pod grillem w piekarniku), a następnie posyp jadalnym brokatem.

Nazwa marshmallow pochodzi od prawoślazu (marsh mallow), rośliny, której korzeń wykorzystywano dawniej do przygotowywania słodkich przysmaków. Dziś pianki mają zupełnie inną recepturę, ale w amerykańskiej kulturze zajmują szczególne miejsce. Najczęściej kojarzą się z letnimi wieczorami, kiedy piecze się je nad ogniem, aż zyskają złotą skórkę i miękkie wnętrza.

Do najpopularniejszych ogniskowych przysmaków należą s'mores – przypieczone pianki przekładane czekoladą i chrupiącymi krakersami graham.



CAMPING



Travel





Ciasto tres leches

🕒 1 godz. 55 minut 🍴 8 porcji

Sposób przygotowania

Biskopt

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C (góra-dół).
2. Jajka ubij z cukrem i ekstraktem waniliowym na jasną, puszystą masę (ok. 8–10 minut). Powinna zwiększyć objętość.
3. Stopniowo dodawaj olej, a następnie delikatnie wmieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia i szczyptą soli.
4. Przełóż masę do formy (ok. 20×30 cm) i piecz 30–35 minut.
5. Jeszcze ciepłe ciasto ponakłuwaj gęsto patyczkiem.

Mleczna mieszanka

1. Wymieszaj wszystkie trzy rodzaje mleka i stopniowo polewaj ciepły biskopt, pozwalając mu wchłaniać płyn.
2. Po wystudzeniu ciasta wstaw je do lodówki na minimum 2 godziny.

Krem

1. Śmietankę ubij z cukrem pudrem i wanilią.
2. Następnie delikatnie połącz ją z serem, aż powstanie lekki, kremowy topping.
3. Rozprowadź krem na cieście wyjętym prosto z lodówki. Podawaj dobrze schłodzone.

Składniki

Biskopt

150 g mąki pszennej
1½ łyżeczki proszku do pieczenia
szczypta soli
5 jajek
150 g cukru
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
80 ml oleju

Mleczna mieszanka (tres leches)

1 puszka mleka skondensowanego słodzonego (ok. 300 ml)
1 puszka mleka skondensowanego niesłodzonego (ok. 350 ml)
120 ml mleka

Krem

125 g sera Philadelphia Light
200 ml śmietanki 30%
2 łyżki cukru pudru
1 łyżeczka wanilii



pączki à la beignets na Mardi Gras

🕒 4 godz.

🍴 24 sztuki



Sposób przygotowania

Ciasto

1. W miseczce wymieszaj 120 ml ciepłej wody, drożdże i 1 łyżeczkę cukru. Odstaw na ok. 5 minut.
2. W dużej misie miksera (lub misce) wymieszaj 120 ml wrzącej wody, mleko skondensowane, roztopione masło, sól, 1 łyżeczkę ekstraktu waniliowego i pozostały cukier. Mieszaj 1 minutę na niskich obrotach.
3. Dodaj rozczyń z drożdży, wbij jajko w temperaturze pokojowej i krótko wymieszaj.
4. Stopniowo dodawaj mąkę (ok. 4¼ szklanki / 540 g), miksując, aż powstanie miękkie, lekko lepkie ciasto.
5. Wyrabiaj hakiem do ciasta lub ręcznie 6–7 minut, aż będzie gładkie i elastyczne.
6. Przełóż ciasto do naoliwionej miski, przykryj i wstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny (lub na noc). Spowolni to wyrastanie i pozwoli lepiej rozwinąć smak ciasta.

Smażenie

1. W dużym garnku rozgrzej olej (ok. 5 cm głębokości) do temperatury 190°C.
2. Ciasto podziel na pół. Rozwałkuj każdą połowę na prostokąt o grubości ok. 6 mm.
3. Odetnij brzegi, by uzyskać równe boki i pokrój na ok. 7-centymetrowe kwadraty.
4. Smaż partiami, po 2–3 sztuki. Gdy zanurzą się w oleju, od razu je przewróć i smaż ok. 60–90 sekund z każdej strony na złoty kolor.
5. Odsącz kwadratowe pączki na papierowych ręcznikach i ostudź.

Składniki

Ciasto

120 ml ciepłej wody (ok. 40–45°C)
 1½ łyżeczki suchych drożdży
 70 g cukru kryształu (podzielone)
 120 ml wrzącej wody
 120 ml mleka skondensowanego
 2 łyżki roztopionego masła
 2 łyżeczki soli
 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
 1 jajko
 ok. 540 g mąki pszennej
 olej roślinny do smażenia

Krem śmietankowy

250 g sera Philadelphia Original
 100 ml zimnej śmietanki 36%
 3–4 łyżki cukru pudru (do smaku)
 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Lukier mleczny

120 g cukru pudru
 3 łyżki mleka
 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Do dekoracji

brokat spożywczy (lub kolorowy cukier) w kolorach fioletowym, zielonym i złotym

Sposób przygotowania

Krem śmietankowy

1. Ubij mocno schłodzoną śmietankę na sztywno.
2. W miseczce utrzyj serek (w temperaturze pokojowej) z cukrem pudrem i 1 łyżeczką ekstraktu waniliowego.
3. Delikatnie połącz bitą śmietanę z serkiem, aż powstanie kremowa masa.

Nadziewanie i dekoracja

1. Napełnij rękaw cukierniczy z końcówką do nadziewania kremem i nadziewaj pączki.
2. Posmaruj je lukrem i natychmiast posyp cukrem lub jadalnym brokatem w kolorach fioletowym, zielonym i złotym. Powinny na nich powstać 3 równe paski, każdy w jednym z tych kolorów. Symbolizują one festiwal Mardi Gras w Nowym Orleanie.





Batony nanaimo

🕒 3 godz.

🍴 9 porcji

Sposób przygotowania

Spód

1. Podpraż orzechy na suchej patelni, aż zaczną pachnieć. Przełóż na bok. Na tej samej patelni lekko podpraż wiórki kokosowe, aż nabiorą złotego koloru.
2. Herbatniki drobno rozkrusz (mogą zostać małe kawałki dla tekstury). Orzechy posiekaj dość grubo.
3. W kąpeli wodnej rozpuść masło z cukrem. Wsyp kakao i sól, wymieszaj. Wbij jajko i mieszaj, aż masa lekko zgęstnieje.
4. Do dużej miski wsyp pokruszone herbatniki, orzechy i wiórki kokosowe. Dodaj czekoladową masę i dokładnie wymieszaj.
5. Przełóż do formy wyłożonej papierem (ok. 20×20 cm) i mocno dociśnij, tworząc równą warstwę. Schładzaj w lodówce ok. 30 minut (lub 10 minut w zamrażarce).

Krem

1. W misce wymieszaj serek z cukrem pudrem, mlekiem i szczyptą soli, aż uzyskasz gładki krem.
2. Rozprowadź krem równomiernie na schłodzonym spodzie. Wstaw ponownie do lodówki na ok. 40 minut, aż stężeje.

Polewa

1. Rozpuść czekoladę i 2 łyżki masła w kąpeli wodnej. Odstaw na chwilę, aby lekko przestygła.
2. Wylej polewę na schłodzony krem i równo rozprowadź. Wstaw do lodówki co najmniej na godzinę.

Podanie

1. Pokrój całość w jednakowe kwadraty lub prostokąty.
2. Batony podawaj dobrze schłodzone.

Składniki

Spód

75 g orzechów włoskich
(lub innych)
75 g wiórków kokosowych
225 g herbatników (np. typu petit
beurre lub digestive)
100 g masła
50 g cukru
30 g kakao
szczypta soli
1 jajko

Krem

250 g sera Philadelphia Original
100 g cukru pudru
3 łyżki mleka
szczypta soli

Polewa czekoladowa

120 g gorzkiej czekolady
(ok. 70% kakao)
2 łyżki masła

Olać czego warto mieć Philly w lodówce?

MA WSZECHESTRONNE ZASTOSOWANIE

Philadelphia to kremowy serek, który jest doskonały do kanapek, ale znajduje również zastosowanie podczas przygotowywania potraw mięsnych, rybnych i warzywnych. Jest idealną bazą dla serników i ciast z kremami. Może być głównym składnikiem potraw lub występować w roli uzupełniającej, dekoracyjnej.

Doskonale sprawdza się w przypadku przekąsek typu *finger food*.

CHARAKTERYZUJE SIĘ WYJĄTKOWO KREMOWĄ KONSYSTENCJĄ

Wyjątkowo kremowy serek Philly dodaje lekkości specjałom kuchni tradycyjnej i nowoczesnej. Często wykorzystuje się go do przygotowywania delikatnych kremów do tortów, ciast i deserów. Jego konsystencję doceniają także miłośnicy zup oraz sosów (serek Philadelphia nadaje się do ich zagęszczania i zabilania).

URZĘKA DELIKATNYM SMAKIEM

Śmietankowy serek jest delikatny i zachwyca neutralnością: uzupełnia inne smaki lub podkreśla ich głębię. W wersji czekoladowej uzyskuje dodatkowy wymiar słodczy.

Kremowa konsystencja sera doskonale współgra ze smakiem alpejskiej czekolady, tworząc połączenie, które rozpuływa się na języku.

JEST DOSTĘPNY W 6 WARIANTACH SMAKOWYCH

W Polsce dostępnych jest 6 smaków sera Philadelphia: Original (kultowy śmietankowy), Light (z obniżoną zawartością tłuszczu), Milka (z alpejską czekoladą), z ziołami (m.in. rozmarynem, tymiankiem i bazylią), ze szczypiorkiem (świetny do potraw śniadaniowych) i z wędzonym łososiem (nowość).

IDEALNIE KOMPONUJE SIĘ Z RÓŻNEGO TYPU SKŁADNIKAMI

Serek Philadelphia jest znany niemalże w każdym miejscu na świecie. Doskonale łączy się z różnymi smakami: ostrym, słodkim, słonym, kwaśnym, a nawet gorzkim. Idealnie komponuje się z różnymi składnikami, takimi jak warzywa, owoce, mięso, ryby, pieczywo czy makaron. Jego smak można podkreślić odpowiednio dobranymi przyprawami.



You've GOT A
FRIEND
in PHILLY

