



Tak smakuje świat z serkiem Philadelphia

Część I Kuchnia śródziemnomorska



Philadelphia to kultowa marka, rozpoznawalna w niemal każdym miejscu na świecie. Delikatny smak i kremowa konsystencja serka sprawiają, że znajduje on zastosowanie podczas przygotowywania potraw i deserów charakterystycznych dla różnych regionów. Jest uniwersalny: może być składnikiem głównym, uzupełniającym lub alternatywnym dla tych, które są powszechnie znane i wykorzystywane w tradycyjnych recepturach. W każdej z tych ról świetnie się sprawdzi, a jako zamiennik daje miłośnikom gotowania i cukiernictwa nowe możliwości.

Udajcie się razem z nami w podróż pełną smaków i aromatów. Odkryjcie tradycje kulinarne i cukiernicze z różnych stron świata i dodajcie do nich szczyptę nowoczesności. Zbierzcie całą kolekcję przepisów, dzięki którym bez wychodzenia z własnej kuchni przeniesiecie się do dowolnego miejsca na świecie!

Część pierwsza kolekcji poświęcona jest kuchni śródziemnomorskiej, której bazą są świeże warzywa i owoce oraz aromatyczne przyprawy i zioła. Specjały pochodzące ze styku trzech kontynentów są niezwykle lekkie, a przez dietetyków uznawane za jedne z najzdrowszych!

Poznajcie wyselekcjonowane przepisy inspirowane kuchnią śródziemnomorską i zaskoczcie swoich bliskich. Zaserwujcie im to, co najlepsze i zabierzcie ich w niezapomnianą wyprawę palcem po kulinarnej mapie Włoch, Francji, Grecji, Hiszpanii i Portugalii oraz Turcji. Karty z przepisami zostały przygotowane tak, żebyście mogli je wydrukować i wpiąć do segregatora.

W kolejnych częściach e-booka „Tak smakuje świat z serkiem Philadelphia” będziemy delektować się wspólnie smakami obu Ameryk, później podążymy tropem kulinarnych europejskich tradycji z głębi kontynentu, a także zaznajomimy Was z tajnikami kuchni azjatyckiej.

To będzie niezapomniana wyprawa!

PHILADELPHIA

Lista przepisów

Włochy

Pizza neapolitańska	5
Faszerowane muszle conchiglioni	6
Arancini	7
Tortellini w kremowym sosie	8
Calzone	9
Spaghetti z kremowym pesto	10
Fritatta	11
Zawijane ciasteczka a'la sycylijskie cannoli	12

Grecja

Spanakopita	14
Kotleciki jagnięce z dipem a'la tzatziki	15
Souvlaki	16
Grecka zupa cytrynowa	17
Dip z oliwą i octem balsamicznym	18

Turcja

Zupa z soczewicy	20
Kebab	21
Tureckie kofty z dipem	22
Pieczone ziemniaki a'la kumpir turecki	23

Portugalia

Portugalskie kotleciki z dorsza pastéis de bacalhau	25
---	----

Hiszpania

Gazpacho	27
Patatas bravas	28
Grillowana ośmiorniczka	29
Sałatka z faszerowanymi kwiatami cukinii i pomidorem kumato	30
Churros	31

Francja

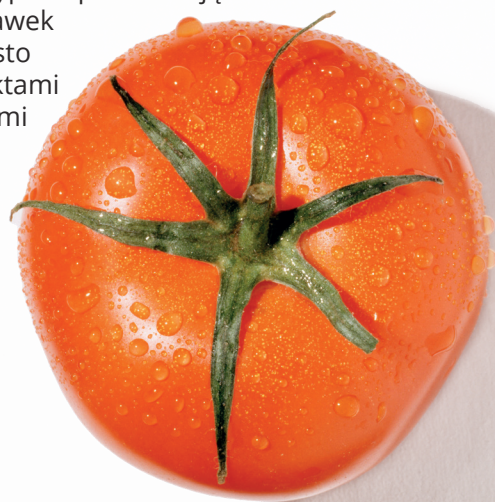
Terrina	33
Wegetariańska sałatka d'avocat	34

Włochy



Gioia di vivere, czyli włoska radość życia. Uśmiech, który nie schodzi z twarzy, delektowanie się małymi przyjemnościami i celebrowanie każdej chwili – najlepiej w większym rodzinnym gronie. Dlatego właśnie Włosi tak bardzo cenią sobie czas spędzany z bliskimi przy stole. Jest to ważny element każdego dnia: moment na to, żeby się zatrzymać, podzielić serdecznością, porozmawiać i uczcić trwałość regionalnych tradycji.

Kunszt włoskiej kuchni od wielu pokoleń polega na wybieraniu świeżych składników o najwyższej jakości, przede wszystkim warzyw i ziół. Kluczowe są też sery i produkty mleczne, wytwarzane zgodnie z tradycyjnymi recepturami. Dorodne pomidory, aromatyczne gałązki bazylii, oregano, tymianku i innych przypraw podkreślają smak śniadań, przystawek czy obiadokolacji, często podawanych z produktami mącznymi: makaronami lub drożdżowym ciastem.





Kuchnia włoska

Pizza neapolitańska

🕒 20 minut + 25 godzin autolizy i wyrastania 🍴 6 porcji

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto – dobę przed serwowaniem pizzy. Przy pomocy miksera planetarnego lub drewnianej łyżki wymieszaj wszystkie składniki. Przykryj miskę z ciastem wilgotną ścierką lub folią spożywczą i odstaw na 1 godzinę (autoliza ciasta).
2. Po upływie tego czasu wyrabiaj ciasto ręcznie (na blacie oprószonym odrobiną mąki) lub hakiem do ciasta w mikserze przez 5 minut. Umieść ciasto w misce, przykryj wilgotną ścierką i ponownie odstaw do wyrośnięcia, tym razem na 20 godzin, w temperaturze pokojowej.
3. Po tym czasie uformuj ciasto w kulę i pozostaw pod przykryciem na kolejne 4 godziny.
4. Godzinę przed wstawieniem pizzy do piekarnika rozgrzej go (z kamieniem do pizzy lub blachą w środku) do temperatury 260°C.
5. W międzyczasie zblenduj wszystkie składniki na sos.
6. Po wyrośnięciu ciasta uformuj z niego placek, rozciągając kulę od środka do zewnątrz i pozostawiając gruby brzeg. Posmaruj środek placeka sosem, ułóż plastry salami spianata piccante oraz połowę listków bazylii.
7. Umieść pizzę na rozgrzanym kamieniu lub blasze w piekarniku na 7 minut.
8. Po wyciągnięciu z piekarnika nałóż na pizzę 5 łyżek serka Philadelphia Original i posyp pozostałymi świeżymi listkami bazylii.

Sos

125 g serka Philadelphia Original
100 g pomidorów w puszcze
10 ml oliwy
1 ząbek czosnku
2 g oregano
2 g soli

Ciasto

160 g mąki typ 00
+ 15 g do posypywania
90 g wody
4 g soli
1 g drożdży

Dodatki

125 g serka Philadelphia Original
80 g salami spianata piccante
2 g świeżych listków bazylii



Kuchnia włoska

Faszerowane muszle conchiglioni

🕒 20 minut

🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Wyjmij serek Philadelphia wcześniej z lodówki i pozostaw w temperaturze pokojowej.
2. Makaron ugotuj w osolonym wrzątku wg instrukcji na opakowaniu.
3. W osobnym garnku zagotuj wodę. Dodaj groszek i odczekaj, aż woda zacznie ponownie wrzeć. Od tego momentu gotuj zielony groszek przez 3 minuty.
4. Przygotuj farsz. Serek Philadelphia wymieszaj z ziarenkami groszku, skórką z cytryny, pieprzem i solą.
5. Zblenduj natkę pietruszki z szalwią, czosnkiem, oliwą oraz sokiem z cytryny.
6. Napełnij makaronowe muszle farszem i ułóż na talerzach. Skrop każdą porcję ziołowym sosem i posyp listkami świeżej natki pietruszki oraz szalwii.

Składniki

200 g serka Philadelphia Original
150 g makaronu conchiglioni
140 g zielonego groszku
6 ml soku z cytryny
6 g skórki startej z cytryny
30 ml oliwy z oliwek
25 g natki pietruszki
10 g listków świeżej szalwii
1 ząbek czosnku (5 g)
2 g soli
2 g świeżo mielonego pieprzu kolorowego



Kuchnia włoska

Arancini

🕒 30 minut

🍴 5 porcji

Sposób przygotowania

1. Zagotuj bulion w garnku.
2. Na większej patelni usmaż pokrojony w drobną kostkę boczek, a następnie przełóż go na ręcznik papierowy. Na wytopionym tłuszczu podsmaż czosnek (przez 15 sekund). Dodaj do niego ryż, całość wymieszaj, cały czas smażąc.
3. Wlej na patelnię 1/3 gorącego bulionu i mieszaj, aż ryż wchłonie cały płyn i stanie się kremowy.
4. Powtórz czynność z pozostałymi porcjami bulionu, aż zostanie całkowicie wchłonięty (ok. 20 minut).
5. Wyłącz gaz, dodaj do ryżu serek Philadelphia ze szczypiorkiem, bekon, sól i pieprz. Gotową, ostudzoną masę odstaw do lodówki na 3-4 godziny. Po upływie tego czasu uformuj z masy 15 kulek o podobnej wielkości.
6. Kulki obtocz w mące, następnie w jajku i w bułce tartej.
7. Panierowane arancini smaż na rozgrzanym na patelni oleju do uzyskania złocistego koloru (z każdej strony). Podawaj posypane szczypiorkiem.

Składniki

125 g sera Philadelphia ze szczypiorkiem
400 g ryżu do risotto
800 ml bulionu drobiowego lub warzywnego
50 g boczku wędzonego
15 g czosnku
130 g mąki pszennej
110 g bułki tartej
1 jajko (ok. 56 g)
4 g soli
2 g pieprzu
5 g szczypiorku do posypania
100 ml oleju do smażenia



Kuchnia włoska

Tortellini w kremowym sosie

🕒 55 minut

🍴 5 porcji

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto na tortellini. Wymieszaj mąkę z jajkami, oliwą oraz solą i wyrabiaj ręcznie lub w mikserze planetarnym przez 10 minut. Wstaw do lodówki na ok. 30-40 minut.
2. W tym czasie pokrój w kosteczkę plastry szynki serrano, posiekaj listki bazylii i wymieszaj z serem Philadelphia Original oraz startą skórką z cytryny. Przechowuj w lodówce do momentu nakładania farszu.
3. Rozwałkuj cienko ciasto (lub użyj maszyny do makaronu ustawionej na 7 stopień regulacji grubości), potnij na 5-centymetrowe kwadraty. Na środek każdego kwadratu nałóż pół łyżeczki farszu i złącz rogi po przekątnej, zlepiając brzegi. Wywiń górny róg trójkątka (uzyskasz kształt łódeczki) i zawiń makaron z farszem wokół palca. Zlep łączące się brzegi. Gotowe tortellini układaj na posypanej mąką powierzchni.
4. Pokrój cebulę w drobną kosteczkę, czosnek i pieczarki w plasterki, suszone pomidory w paseczki. Na patelni rozgrzej olej z zalewy i podsmaż cebulę z pieczarkami. Dodaj pokrojone pomidory i smaż 3 minuty. Rozpuść masło, dorzuć czosnek i płatki chili. Po minucie wymieszaj wszystko razem i dodaj liście szpinaku, nie przerywając mieszania. Wlej bulion i zagotuj.
5. Dodaj tortellini i duś całość pod przykryciem przez 4-5 minut.
6. Serek Philadelphia z ziołami wymieszaj z zawartością patelni, aż powstanie gęsty sos.

Tortellini

150 g sera Philadelphia Original
6 g listków bazylii
7 g startej skórki z cytryny
75 g plastrów szynki serrano
3 jajka (3 x 56 g)
260 g mąki pszennej
10 ml oliwy
6 g soli

Kremowy sos

125 g sera Philadelphia z ziołami
60 g cebuli
100 g suszonych pomidorów
100 g liści szpinaku
90 g brązowych pieczarek
240 ml bulionu drobiowego
3 ząbki czosnku
4 g płatków chili
10 g masła
8 ml zalewy z pomidorów (oleju)



Kuchnia włoska

Calzone

🕒 120 minut

🍴 6 porcji

Sposób przygotowania

1. Drożdże rozpuść w połowie lekko ciepłego mleka, dodaj szczyptę cukru i 2 łyżki mąki, wymieszaj. Przykryj bawełnianą ściereczką i odstaw do wyrośnięcia na 15 minut.
2. Do rozczyntu dodaj przesianą mąkę, sól, resztę mleka i wodę. Zagniataj do uzyskania elastycznego ciasta. Pod koniec zagniatania dodaj 2 łyżki oliwy. Odstaw ciasto na godzinę do wyrośnięcia.
3. Z ciasta uformuj dwie duże lub trzy średniej wielkości kule, każdą zagnieć i rozwałkuj.
4. Przygotuj farsz. Pomidorki i oliwki pokrój na drobne kawałki, pietruszkę posiekaj. Na patelni rozgrzej łyżkę oliwy, dodaj pomidory i oliwki, podsmaż przez 3 minuty. Do farszu dodaj serek Philadelphia z ziołami i wymieszaj.
5. Farsz rozłóż na środku każdego okrągłego placka. Ciasto zwiń w pieróg, sklejjąc brzegi. Calzone ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w 220°C przez 20-25 minut.
6. Calzone podawaj posypane natką pietruszki i świeżo zmielonym pieprzem.

Składniki

300 g mąki pszennej na pizzę
15 g świeżych drożdży
150 ml lekko ciepłego mleka
30-40 ml wody
3 łyżki oliwy z oliwek
szczypta cukru
szczypta soli
100 g sera Philadelphia z ziołami
600 g pomidorków koktajlowych
słoiczek oliwek
natka pietruszki
świeżo mielony czarny pieprz



Kuchnia włoska

Spaghetti z kremowym pesto

🕒 20 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Opłucz bazylię i przełóż do blendera (kilka listków zostaw do dekoracji). W kielichu blendera umieść również: orzeszki, starty parmezan oraz oliwę. Składniki pesto dokładnie zmixuj.
2. Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a następnie odcedź. Do garnka z makaronem dodaj pesto oraz 50 g sera Philadelphia Light. Całość dokładnie wymieszaj. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
3. Spaghetti podawaj udekorowane listkami bazylii, pozostałym serem Philadelphia i skropione oliwą truflową.

Składniki

125 g sera Philadelphia Light
2 łyżki startego parmezanu
250 g makaronu spaghetti
4 łyżki orzeszków ziemnych
5 łyżek oliwy extra vergine
2 łyżki oliwy truflowej
1 pęczek bazylii
sól, pieprz do smaku



Kuchnia włoska

Frittata

🕒 25 minut

🍴 6 porcji

Sposób przygotowania

1. Nagrzej piekarnik do 200°C. Rozgrzej patelnię żeliwną i podsmaż na maśle czosnek, a następnie dodaj szpinak. Smaż na małym ogniu przez 4 minuty lub do momentu odparowania wody.
2. Dodaj na patelnię 120 g serka Philadelphia Light i wymieszaj ze szpinakiem. W misce rozbełtaj jajka z solą i pieprzem. Umyj pomidorki i pokrój na pół, poszarp łososia na kawałki.
3. Wlej jajka na patelnię ze szpinakiem i serkiem, poukładaj pomidorki, łososia i dodaj kleksy serka Philadelphia.
4. Wstaw do piekarnika na 15 minut, a po wyjęciu posyp potrawę czarnuszką.

Składniki

200 g serka Philadelphia Light
100 g łososia wędzonego
160 g pomidorków koktajlowych
200 g świeżego szpinaku
6 g czosnku
10 g masła
8 jajek (ok. 450 g)
2 g soli
2 g pieprzu
1 g nasion czarnuszki



Kuchnia włoska

Zawijane ciasteczka a'la sycylijskie cannoli

🕒 105 minut

🍴 30 porcji

Sposób przygotowania

1. Ciasteczka: Mąkę wymieszaj z kakao, solą oraz proszkiem do pieczenia. Serek Philadelphia utrzyj z cukrem i miękkim masłem, a następnie stopniowo dodawaj suche składniki, cały czas mieszając. Zagnieć ciasto, uformuj z niego krążek, owiń w folię spożywczą i wstaw do lodówki na co najmniej godzinę. Nagrzej piekarnik do 180°C. Na oprószonej mąką stolnicy rozwałkuj ciasto na placek o grubości 3 mm i wykrój z niego 25-30 kótek. Każde kółko owiń wokół metalowego rulonika do rurek, ułóż na blasze i wstaw do piekarnika na 20 minut.
2. Krem: Wymieszaj serek Philadelphia Original w temperaturze pokojowej z cukrem wanilinowym i przełóż do rękawa cukierniczego zakończonego szprycą. Wypełnij kremem ostudzone ciasteczka i posyp je cukrem pudrem.

Ciasteczka

225 g serka Philadelphia Original
350 g masła
375 g mąki
30 g kakao
80 g cukru
2 g soli
2 g proszku do pieczenia

Krem

200 g serka Philadelphia Original
8 g cukru wanilinowego
10 g cukru pudru

Grecja



Nikogo chyba nie zdziwi stwierdzenie, że Grecy lubią dobrze zjeść. Suto zastawione stoły w lokalnych domach i restauracjach świadczą o tym, że w tym regionie nikt nie liczy kalorii. Tutaj ważne jest tylko jedno: trzeba czerpać radość z jedzenia i dzielić się nią z bliskimi: z rodziną, sąsiadami, a nawet turystami!

Wspólne posiłki zbliżają ludzi. Podróże, odwiedziny i związane z nimi biesiady są okazją do przenikania się greckich smaków, pochodzących z różnych regionów. Powstają nowe warianty kulturowych, regionalnych dań, które na stałe zapisują się w menu i towarzyszą kolejnym pokoleniom.





Kuchnia grecka

Spanakopita

🕒 40 minut

🍴 12 porcji

Sposób przygotowania

1. Nagrzej piekarnik do 180°C.
2. Rozpuść masło na rozgrzanej patelni i obsmaż na średnim ogniu posiekanego drobno pora oraz pokrojone szalotki. Po 5 minutach wyciśnij na patelnię czosnek, smaż kolejne 2 minuty i dodaj liście młodego szpinaku. Dopraw gałką muszkatołową, startą skórką cytryny, solą oraz pieprzem. Zdejmij z gazu po 5 minutach ciągłego mieszania i odstaw do lekkiego ostudzenia.
3. Dodaj serek Philadelphia z ziołami, pokruszony ser feta oraz jajko i dokładnie wymieszaj. Pozostałe masło rozpuść na patelni i przelej do małej miseczki.
4. Rozłóż płaty ciasta filo i rozprowadź masło na pierwszym płacie przy pomocy pędzla. Przykryj drugim płatem ciasta i ponownie posmaruj masłem. Podziel sklezione płaty na 4 równe prostokątne paski. W górnym lewym rogu, przy krótszej krawędzi, nałóż czubatą łyżkę farszu i złoż w trójkąt, przylepiając górny lewy róg do dłuższej krawędzi. Zwijaj w trójkąt raz w jedną, raz w drugą stronę, aż wykorzystasz cały pasek ciasta. Powtórz czynności z pozostałymi płatami ciasta filo.
5. Posmaruj każdy zwinięty trójkąt masłem i posyp czarnuszką. Ułóż pierożki na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i wstaw do piekarnika na 25 minut.

Składniki

250 g serka Philadelphia z ziołami
250 g ciasta filo (ok. 18 płatów)
300 g szpinaku baby
80 g sera feta
50 g pora
60 g szalotek
3 zębki czosnku
4 g gałki muszkatołowej
1 jajko
3 g startej skórki cytryny
4 g soli
2 g pieprzu
2 g czarnuszki
40 g masła do posmarowania
+ 20 g do smażenia



Kuchnia grecka

Kotleciki jagnięce z dipem a'la tzatziki

🕒 75 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Przygotuj marynatę: wlej do miski oliwę i sok z cytryny, dodaj wyciśnięty czosnek, szczyptę soli oraz pieprzu. Zamarynuj kotlety i wstaw do lodówki na godzinę.
2. Rozgrzej patelnię żeliwną i smaż kotleciki (wraz z gałązką rozmarynu) z każdej strony przez 3 minuty. Usmażone kotlety przełóż na ręcznik papierowy.
3. Czas na dip. Zetrzyj ogórka na grubych oczkach tarki. Posiekaj drobno koperkę. Serek Philadelphia Original wymieszaj z mlekiem, sokiem z cytryny, ogórkiem, koperkiem, solą i pieprzem.
4. Serwuj kotleciki jagnięce z dipem i rozmarynem. Idealnym dodatkiem będą pieczone ziemniaczki.

Składniki

125 g serka Philadelphia Original
4 kotlety jagnięce z kością (ok. 450 g)
50 ml oliwy
2 ząbki czosnku
50 ml mleka
70 g świeżego ogórka
6 g świeżego koperku
10 ml soku z cytryny + 10 ml do dipu
4 g soli
4 g świeżo mielonego pieprzu
1 gałązka rozmarynu



Kuchnia grecka

Souvlaki

🕒 35 minut

🍴 5 porcji

Sposób przygotowania

1. Namocz 5 drewnianych patyczków do szaszłyków w wodzie.
2. Wymieszaj oliwę z sokiem z cytryny, wyciśniętym czosnkiem, papryką wędzoną, oregano, pieprzem i solą.
3. Kurczaka pokrój w kostkę i ponadziewaj kawałki na patyczki. Ułóż szaszłyki w niedużej brytfannie i posmaruj marynatą z każdej strony przy pomocy pędzla. Wstaw je do lodówki na minimum godzinę.
4. W tym czasie przygotuj tzatziki: zetrzyj ogórka na grubych oczkach tarki, a miętę posiekaj. Serek Philadelphia z ziołami wymieszaj z sokiem z cytryny, a następnie z ogórkiem oraz miętą. Przełóż sos do miseczki.
5. Rozgrzej patelnię grillową i smaż szaszłyki przez 5 minut z każdej strony. Serwuj z sosem tzatziki.

Szaszłyki

400 g piersi z kurczaka
30 ml oliwy z oliwek
6 ml soku z cytryny
3 ząbki czosnku
2 g papryki wędzonej
2 g suszonego oregano
2 g świeżo mielonego pieprzu
2 g soli

Sos

125 g serka Philadelphia z ziołami
90 g ogórka
25 ml soku z cytryny
5 g mięty



Kuchnia grecka

Grecka zupa cytrynowa

🕒 40 minut

🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Rozpuść masło na patelni i podsmaż pokrojoną w kosteczkę cebulę do zeszklenia.
2. Następnie dodaj drobno posiekany czosnek, oregano i smaż 30 sekund.
3. Wsyp mąkę, wymieszaj z zawartością patelni i po minucie wlej bulion.
4. Dodaj pierś z kurczaka i gotuj pod przykryciem przez 15 minut.
5. Wsyp makaron orzo i gotuj kolejne 10 minut, mieszając od czasu do czasu.
6. Wyciągnij pierś z kurczaka z bulionu i poszarp widelcem na mniejsze kawałki. Wrzuć mięso z powrotem do zupy i zamieszaj.
7. Dodaj do bulionu sok i startą skórkę z cytryny, posiekaną natkę pietruszki, sól oraz pieprz.

Składniki

- 125 g serka Philadelphia Original
- 170 g piersi z kurczaka
- 180 g makaronu orzo
- 100 g białej cebuli
- 3 ząbki czosnku
- 1,5 l bulionu drobiowego
- 2 cytryny (sok i skórka)
- 12 g świeżej natki pietruszki
- 24 g mąki pszennej
- 10 g masła
- 3 g otartego oregano
- 6 g soli
- 3 g pieprzu



Kuchnia grecka

Dip z oliwą i octem balsamicznym

🕒 15 minut

🍴 11 porcji

Sposób przygotowania

1. Wyjmij serek Philadelphia z ziołami z lodówki dla uzyskania temperatury pokojowej.
2. Pokrój cebulę w piórka. Rozgrzej oliwę na patelni i podsmaż cebulę wraz z czosnkiem, płatkami chili, solą i pieprzem. Zdejmij patelnię z gazu, wlej ocet balsamiczny i dodaj pokrojone oliwki.
3. W głębokim talerzu rozprowadź serek Philadelphia z ziołami i wlej lekko ostudzoną zawartość patelni. Posyp świeżym tymiankiem. Serwuj z chrupiącą bagietką.

Składniki

- 250 g serka Philadelphia z ziołami
- 70 ml oliwy z oliwek
- 20 ml octu balsamicznego
- 50 g czarnych oliwek
- 50 g czerwonej cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 1 g płatków chili
- 2 g świeżo mielonego pieprzu
- 2 g soli
- 2 g świeżego tymianku
- 1 bagietka

Turcja



Kuchnia turecka jednym słowem to... bogactwo! Prawdziwa mieszanka kulinarnych kultur i tradycji Europy, Azji i Półwyspu Arabskiego, doceniana przez ludzi na całym świecie.

Kultowe specjały często sprzedawane są na lokalnych straganach, a nie w restauracjach. Dania tureckie, pomimo tego, że bazują na różnorodnych składnikach, są bardzo łatwe i szybkie w przygotowaniu. To domena streetfoodu!





Kuchnia turecka

Zupa z soczewicy

🕒 45 minut

🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Rozgrzej w garnku oliwę i obsmaż pokrojoną w kosteczkę cebulę, następnie pokrojoną marchewkę i po 5 minutach smażenia – czosnek. Smaż całość jeszcze 30 sekund.
2. Dodaj przyprawy (kmin, słodką paprykę, pieprz), koncentrat i podsmażaj wraz z warzywami przez kolejne 30 sekund.
3. Wlej bulion, wsyp soczewicę i zagotuj. Pozostaw zupę pod przykryciem na małym ogniu na 30 minut.
4. Dodaj listki mięty, serek Philadelphia Light, sok z cytryny, sól i zblenduj wszystko na gładko.
5. Serwuj zupę z natką pietruszki i grzankami. Posyp każdą porcję pestkami dyni i grantu.

Składniki

250 g serka Philadelphia Light
270 g czerwonej soczewicy
100 g białej cebuli
90 g marchwi
2 ząbki czosnku
25 g koncentratu pomidorowego
12 ml soku z cytryny
1,5 l bulionu warzywnego
25 g grzanek
35 g pestek granatu
12 g natki pietruszki
2 g listków mięty
20 ml oliwy
6 g kminu rzymskiego
6 g słodkiej papryki
6 g soli
3 g pieprzu



Kuchnia turecka

Kebab

🕒 35 minut

🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Wymieszaj wszystkie przyprawy: kmin rzymski, curry, słodką paprykę, cynamon, czosnek, imbir, cayenne i sól. Dodaj połowę mieszanki przypraw do maślanej. Marynatę przelej do torebki strunowej.
2. Pierś z kurczaka pokrój w paski i wrzuc do torebki z marynatą. Dociśnij zamknięcie i wstaw zamarynowane mięso na noc do lodówki.
3. Następnego dnia rozgrzej piekarnik do 220°C.
4. Pozostałą mieszankę przypraw dodaj do serka Philadelphia z ziołami i wymieszaj z mlekiem, sokiem z cytryny i oliwą.
5. Rozgrzej olej na patelni, wyjmij kurczaka z marynaty i obsmaż z każdej strony przez 7-8 minut.
6. Chlebki pita spryskaj wodą, zawiń każdy w folię i włóż do piekarnika na 5 minut.
7. Na miękkich chlebkach pita ułóż sałatę, plastry pomidora, cebuli i kawałki kurczaka. Nałóż sos na mięso. Zwiń chlebki z nadzieniem, obwiń w papier i zwiąż sznureczkiem.

Składniki

250 g serka Philadelphia z ziołami
280 g chlebków pita (4 sztuki)
40 g liści sałaty
120 g pomidora (ok. 4 plastry)
50 g czerwonej cebuli
200 g piersi z kurczaka
160 ml mleka
20 ml oliwy
220 ml maślanej
12 ml soku z cytryny
20 ml oleju rzepakowego
6 g kminu rzymskiego
2 g curry
6 g słodkiej papryki
2 g cynamonu
6 g czosnku w proszku
2 g imbiru w proszku
2 g pieprzu cayenne
4 g soli



Kuchnia turecka

Tureckie kofty z dipem

🕒 35 minut

🍴 5 porcji

Sposób przygotowania

1. Zetrzyj cebulę na grubych oczkach tarki, a czosnek wyciśnij przez praskę. Patyczki do szaszłyków (jeśli są drewniane) zamocz w misce z zimną wodą.
2. Przełóż mięso do miski i wymieszaj z cebulą, czosnkiem, kminem, chili, pieprzem i solą. Podziel masę na 5 równych części i uformuj z nich wałki, a następnie nadziej je na patyczki.
3. Grilluj na rozgrzanej patelni grillowej lub na grillu przez 8 minut na dużym ogniu, obracając kofty, żeby przypiekły się z każdej strony.
4. Połącz w miseczce serek Philadelphia z ziołami, oliwą, miętą i sok z cytryny. Po zdjęciu koft z patelni lub grilla podgrilluj chlebki pita wg uznania.
5. Umyj sałatę, ogórka, pomidora i pokrój je. Kofty serwuj na chlebkach pita z warzywami i oliwkami oraz z dodatkiem dipu.

Kofty

500 g mielonej jagnięciny lub wołowiny
150 g białej cebuli
10 g czosnku
3 g kminu rzymskiego
2 g płatków chili
2 g soli
2 g pieprzu

Dip

120 g serka Philadelphia z ziołami
40 ml oliwy
10 g posiekanej mięty
5 ml soku z cytryny

Dodatkowo

350 g chlebków pita (5 sztuk)
45 g oliwek
170 g pomidora
90 g ogórka
120 g sałaty rzymskiej



Kuchnia turecka

Pieczone ziemniaki a'la kumpir turecki

🕒 70 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C.
2. Zawiń każdego ziemniaka w folię aluminiową i piecz około godziny. Następnie zdejmij folię i piecz jeszcze 5-10 minut do uzyskania chrupiącej skórki.
3. Wyjmij ziemniaki z piekarnika, po wystudzeniu natnij je wzdłuż i ugnieć środek widelcem (uważaj, żeby się nie rozpadły).
4. Kaszę bulgur wymieszaj z chili, kminem, pieprzem, przecierem pomidorowym oraz połową soli, zalej 135 ml wrzątku i odstaw na 10 minut. Dodaj pokrojoną w drobną kosteczkę cebulę.
5. Poszatkuj czerwoną kapustę, a następnie wymieszaj ją z pozostałą solą i sokiem z cytryny.
6. Oliwki przekrój na pół, a paprykę posiekaj w kosteczkę.
7. Nałóż na ziemniaki po porcji kaszy bulgur, a następnie resztę składników: kukurydzę, oliwki, paprykę, kapustę czerwoną i serek Philadelphia ze szczyporkiem. Posyp świeżym oregano.

Składniki

125 g serka Philadelphia ze szczyporkiem
2 duże ziemniaki (ok. 200 g)
90 g kaszy bulgur
2 g chili w proszku
2 g kminu rzymskiego
60 g białej cebuli
80 g przecieru pomidorowego
135 ml wrzątku
50 g czarnych oliwek
80 g kukurydzy
50 g czerwonej papryki ramiro (ok. 1/2 papryki)
60 g kapusty czerwonej
6 ml soku z cytryny
3 g świeżego oregano
4 g soli
2 g pieprzu

Portugalia

Mówi się, że każda portugalska gospodyni zna 365 przepisów na dania, których składnikiem jest dorsz. Jego smak jest ceniony zarówno przez mieszkańców regionu, jak i turystów. Nie bez powodu zatem uznaje się tę rybę za „narodowy skarb” Portugalii, a dania z dorszem przygotowuje się z niezwykłą dbałością o każdy szczegół.

Jedną z typowych dla tego regionu potraw są kotleciki z dorsza, zwane potocznie krokicikami. Ich oficjalna nazwa to *Pastéis de Bacalhau*. Podawane są w portugalskich restauracjach w roli przekąsek z dipem lub nawet jako część dania głównego. Tradycyjnie przygotowuje się je na bazie suszonych i solonych filetów, jednak opierając się na nowocześniejszych recepturach (bazujących na łatwo dostępnych składnikach), można wykorzystać świeże płaty ryby.





Kuchnia portugalska

Portugalskie kotleciki z dorsza pastéis de bacalhau

🕒 40 minut

🍴 5 porcji

Sposób przygotowania

1. Obrane, pokrojone w kostkę ziemniaki wrzuc do osolonej wrzącej wody i gotuj przez 10 minut, aż będą miękkie. Ugotowane ziemniaki odcedź.
2. Filet z dorsza gotuj w osolonej wodzie przez 10 minut, następnie przełóż na ręcznik papierowy i osusz. Rozdrobnij ugotowanego dorsza widelcem.
3. Ziemniaki dokładnie ubij wraz z serem Philadelphia Original, aż do uzyskania jednolitej puszystej konsystencji. Wymieszaj masę z dorszem, pokrojoną w kosteczkę cebulą, jajkiem, wyciśniętym przez praskę czosnkiem, gałką muskatołową, solą i białym pieprzem.
4. Przy pomocy dwóch łyżek stołowych formuj podłużne kotleciki, zsuwając farsz z jednej łyżki na drugą, aż uzyskają jajowaty kształt. Ułóż uformowane kotleciki na talerzu i wstaw do lodówki na godzinę.
5. Przygotuj dip. Serek Philadelphia Original wymieszaj z mlekiem, sokiem z cytryny, drobno posiekaną natką pietruszki i pieprzem cayenne. Przełóż dip do miseczki.
6. W średnim garnku rozgrzej olej do 180°C i smaż kotleciki, aż będą jasnobrązowe z każdej strony (3-4 minuty). Przekładaj je na ręcznik papierowy.
7. Serwuj na gorąco z dipem.

Kotleciki

75 g sera Philadelphia Original
500 g filetu z dorsza
500 g ziemniaków
100 g białej cebuli
2 ząbki czosnku
1 jajko
1 g gałki muskatołowej
4 g soli
2 g białego pieprzu
1 l oleju rzepakowego do smażenia

Dip

125 g sera Philadelphia Original
50 ml mleka
10 g świeżej natki pietruszki
20 ml soku z cytryny
1 g pieprzu cayenne

Hiszpania

¡Hola! Ta kuchnia jest dla wszystkich, którzy, tak jak Hiszpanie, nie boją się eksperymentów smakowych! To właśnie oni od wielu lat szukają nowych smaków, ale nigdy nie zapominają o swoich kulinarnych korzeniach. Śmiało łączą nowoczesność i tradycję, bazując na śródziemnomorskich warzywach, owocach, świeżych rybach, owocach morza, aromatycznej oliwie z oliwek i lokalnych przyprawach.

Podczas rodzinnych uczt serwują kultowe hiszpańskie przekąski – tapas, często podawane z dipami. Są mistrzami w sporządzaniu słodkich churros, które stanowią ważny punkt karnawałowego menu także w innych krajach. Kuchnia Hiszpanów jest niezwykle barwna i różnorodna, dlatego już samo gotowanie sprawia im tak dużo przyjemności.





Kuchnia hiszpańska

Gazpacho

🕒 45 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Pomidorki cherry, paprykę oraz ogórka dokładnie umyj. Usuń z papryki wszystkie nasiona i błony, a z ogórka same nasiona.
2. Pomidorki pokrój na pół. Pozostałe warzywa, łącznie z obranym czosnkiem i cebulą, pokrój w kosteczkę. Przełóż pokrojone warzywa wraz z kromkami pieczywa do miski i wymieszaj z solą. Odstaw na 30 minut.
3. Po upływie tego czasu zblenduj dokładnie składniki, dolewając jednocześnie oliwy, soku z cytryny lub octu i doprawiając pieprzem.
4. Serek Philadelphia z ziołami wymieszaj z mlekiem – aż do pozbycia się grudek. Rozlej gazpacho do dwóch misek, dołóż do każdej porcji połowę serka i posyp zupę listkami świeżego oregano.

Składniki

125 g serka Philadelphia z ziołami (w temperaturze pokojowej)
70 ml mleka
0,5 kg dojrzałych pomidorków cherry
100 g czerwonej papryki ramiro
80 g świeżego ogórka
20 g czerwonej cebuli
1 ząbek czosnku
30 ml oliwy
6 ml soku z cytryny (opcjonalnie ocet winny)
30 g pieczywa
3 g soli
2 g pieprzu
6 g listków świeżego oregano



Kuchnia hiszpańska

Patatas bravas

🕒 45 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C.
2. Umyj ziemniaki, obierz i pokrój w 2-3 cm kostkę. Zagotuj wodę w niewielkim garnku i wsyp przyprawy: połowę wędzonej papryki i soli, liście laurowe oraz kmin rzymski. Gotuj ziemniaki przez 5 minut, odcedź i osusz.
3. Równocześnie na patelni grillowej usmaż przekrojoną na pół i pozbawioną gniazda nasiennego paprykę, aż będzie miękka i miejscami lekko przypalona.
4. Wyłóż blachę papierem do pieczenia. W misce wymieszaj olej z pozostałymi przyprawami i ziemniakami. Wysyp ziemniaki na blachę i piecz przez 20 minut.
5. Przygotuj dip paprykowy: paprykę zblenduj z serem Philadelphia z ziołami, mlekiem, pieprzem cayenne i sokiem z cytryny. Dip czosnkowy: serek Philadelphia Original zblenduj z czosnkiem, mlekiem, sokiem z cytryny i oliwą. Przełóż dipy do osobnych miseczek i serwuj z pieczonymi ziemniaczkami.

Ziemniaki

300 g ziemniaków
7 g wędzonej papryki
6 g soli
3 g kmínu rzymskiego
3 liście laurowe
2 g pieprzu cayenne
2 g pieprzu
50 ml oleju

Dip paprykowy

70 g sera Philadelphia z ziołami
1 papryka ramiro (ok. 110 g)
2 g pieprzu cayenne
3 ml soku z cytryny
50 ml mleka

Dip czosnkowy

70 g sera Philadelphia Original
10 ml oliwy
30 ml mleka
2 ząbki czosnku
6 ml soku z cytryny



Kuchnia hiszpańska

Grillowana ośmiorniczka

🕒 150 minut

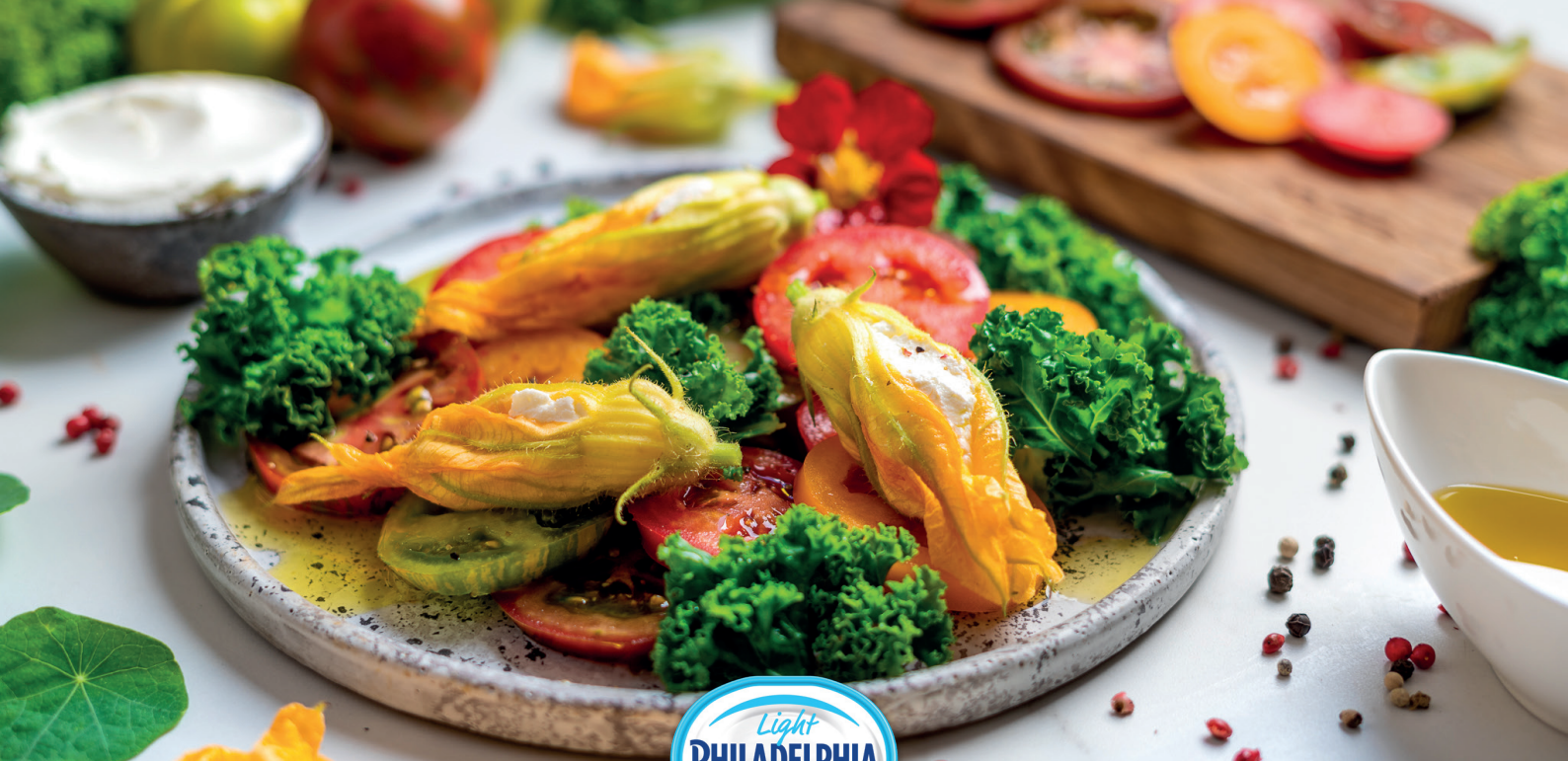
🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

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. Sparz limonkę i zetrzyj skórkę. Ułóż macki ośmiornicy na kleksie z kremowego piure z mango i udekoruj listkami szczawiu oraz piklowaną rzodkiewką, posyp startą skórką z limonki.

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



Kuchnia hiszpańska

Sałatka z faszerowanymi kwiatami cukinii i pomidorem kumato

🕒 10 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. W garnku zagotuj wodę z solą i zblanszuj liście jarmużu.
2. Pomidory umyj i pokrój w plastry.
3. Kwiaty cukinii (lub opcjonalnie dyni) oczyść, usuń pręciki i delikatnie rozchyl płatki.
4. Przygotuj farsz – serek Philadelphia Light wymieszaj ze startą skórką z cytryny oraz kolorowym pieprzem.
5. Ostrożnie nafaszeruj kwiaty przy pomocy łyżeczki i zwiń płatki.
6. Na talerzu ułóż plasterki pomidorów, liście jarmużu i faszerowane kwiaty cukinii. Polej sałatkę oliwą wymieszaną z sokiem z cytryny i szczyptą soli.

Składniki

75 g serka Philadelphia Light
6 kwiatów cukinii lub dyni (20 g)
1 średni pomidor kumato (150 g)
1 średni żółty pomidor (150 g)
1 mały czerwony pomidor (75 g)
40 g jarmużu
20 ml oliwy z oliwek
6 ml soku z cytryny
8 g startej skórki z cytryny
2 g świeżo mielonego kolorowego pieprzu
1 g soli



Kuchnia hiszpańska

Churros

🕒 30 minut

🍴 16 porcji

Sposób przygotowania

1. W garnuszku zagotuj wodę z masłem, cukrem wanilinowym, cukrem, cynamonem i solą. Po rozpuszczeniu się składników wsypuj mąkę, cały czas mieszając, do uzyskania elastycznego ciasta. Zdejmij garnek z gazu i ostudź. Rozgrzej olej do 180°C (do smażenia).
2. Wbij jajko do wystudzonego ciasta i mieszaj drewnianą łyżką, aż składniki się połączą. Powtórz z drugim jajkiem. Przełóż masę do rękawa cukierniczego zakończonych końcówką z otworem w kształcie gwiazdki i wyciskaj 15-centymetrowe kawałki ciasta do gorącego oleju, odcinając je nożyczkami. Jeśli chcesz uzyskać konkretny kształt, wyciskaj je na papier do pieczenia i wraz z nim wrzucaj na rozgrzany olej, wyławiając po chwili papier szczypcami.
3. Smaż przez 2 minuty z każdej strony, aż churros nabiorą złocistego koloru. Przekładaj je na ręcznik papierowy, a następnie obtaczaj w cukrze wymieszanym z cynamonem.
4. W kąpielu wodnej rozpuść serek Philadelphia Milka i przelej do kokilki. Churros serwuj z czekoladowym sosem, najlepiej zaraz po usmażeniu.

Składniki

175 g serka Philadelphia Milka
125 g masła
250 ml wody
20 g cukru
8 g cukru wanilinowego
2 g cynamonu
190 g mąki pszennej
2 jajka
1 g soli

Do smażenia

1 l oleju rzepakowego

Do obtoczenia

100 g cukru
4 g cynamonu



Francja

Francuska odmiana kuchni śródziemnomorskiej czerpie przede wszystkim z dóbr Prowansji i owoców pracy jej mieszkańców. Bazuje na warzywnych zbiorach z lokalnych plantacji i opiera się na rzemieślniczych tradycjach serowarskich i mleczarskich, kultywowanych głównie na terenach górskich.

W tej kuchni można się zakochać! Słynie ona z odpowiednio skomponowanych mieszanek przypraw, które dodają smaku świeżo złowionym rybom i owocom morza. Zarówno miejscowi, jak i turyści doskonale wiedzą, co w tym regionie jest najlepsze!





Kuchnia francuska

Terrina

🕒 15 minut

🍴 8 porcji

Sposób przygotowania

1. Serek Philadelphia Light wymieszaj z chrzanem oraz 1 łyżką soku z cytryny. Awokado obierz, pokrój w grube paski i skrop pozostałym sokiem.
2. Podłużną foremkę o długości 23 cm wyłóż folią spożywczą, a następnie poukładaj w niej plastry łososia. Środek wypełnij serkiem wraz z awokado ułożonym wzdłuż foremki.
3. Na wierzchu ułóż paluszki surimi. Wstaw formę do lodówki na 2 godziny. Po wyjęciu foremki umieść ją do góry dnem na talerzu i zdejmij z uformowanej terriny. Delikatnie ściągnij folię spożywczą.
4. Wierzch potrawy posyp startą skórką z cytryny, czerwonym pieprzem oraz czarnuszką.

Składniki

625 g serka Philadelphia Light
200 g plastrów wędzonego łososia
250 g paluszków surimi
1 awokado
20 g chrzanu
15 ml soku z cytryny
5 g startej skórki z cytryny
5 g czerwonego pieprzu ziarnistego
3 g nasion czarnuszki



Kuchnia francuska

Wegetariańska sałatka d'avocat

🕒 15 minut

🍴 3 porcje

Sposób przygotowania

1. Pokrój awokado oraz paprykę w kosteczkę, cebulę w piórka, oliwki w krążki, a pomidory w paseczki.
2. Przygotuj vinaigrette (z oliwy, musztardy, octu, soli, pieprzu i wyciśniętego przez praskę czosnku). Wymieszaj kawałki warzyw i owoców z częścią sosu.
3. Przełóż serek do naczynia. Ułóż na nim wszystkie pokrojone składniki, migdały oraz listki. Polej resztą sosu vinaigrette.

Składniki

250 g sera Philadelphia z ziołami
140 g awokado
60 g papryki pomarańczowej
30 g słupków migdałowych
120 g suszonych pomidorów w oleju
60 g czarnych oliwek
40 g czerwonej cebuli
15 g liści rzodkiewek
20 ml oliwy
10 g musztardy dijon
5 ml octu winnego
1 ząbek czosnku
3 g świeżego rozmarynu
2 g soli
2 g pieprzu