



Tak smakuje świat z serkiem Philadelphia

Część II
Kuchnia obu Ameryk



Fenomen marki Philadelphia wynika z niezmiennej od lat, najwyższej jakości. Cenią ją sobie zarówno profesjonaliści, jak i amatorzy gotowania oraz cukiernictwa. Delikatny smak i kremowa konsystencja serka sprawiają, że znajduje on zastosowanie w różnego rodzaju przepisach: tradycyjnych, nowoczesnych, prostych i bardziej zaawansowanych. Ze swoją 150-letnią historią marka Philadelphia jest autentyczną kulinarną ikoną, rozpoznawalną na całym świecie.

Na kulinarno-cukierniczej mapie świata szczególne miejsce zajmuje Ameryka Północna. Powodów jest wiele i znaczna część z nich znalazła odzwierciedlenie na dalszych kartach naszego e-booka. Jest jednak jeden przysmak, który Ameryka dała światu, wart szczególnego uhonorowania. To tutaj w 1872 r. w Nowym Jorku William Laurence opracował pierwszą recepturę kremowego sera, który w szybkim czasie stał się symbolem tego, co najlepsze. I choć nie powstał w Filadelfii, to od niej zaczerpnął nazwę, ponieważ właśnie w tym mieście produkowano żywność najwyższej jakości.

Do dziś w świadomości Amerykanów serek Philadelphia zajmuje bardzo ważne miejsce. Jest kluczowym składnikiem kultowego sernika nowojorskiego. Uniwersalny charakter sprawia, że stosuje się go także w innych rolach: jako smarowidło sandwiczów, panekjków czy burgerów, jako dip do mięs i ryb oraz jako dodatek do jedzenia typu „street food”. Smak tego produktu nie zna granic, a dowodów na to nie trzeba daleko szukać. Philadelphia doskonale komponuje się także z bardziej egzotyczną, południowoamerykańską kuchnią. Subtelnie podkreśla smak ostrych przypraw i z powodzeniem zastępuje regionalne, trudno dostępne w innych krajach składniki.

Ten e-book to kolejny, drugi już przystanek w naszej podróży pełnej smaków i aromatów. Wspominając kulinarne, śródziemnomorskie przygody z części pierwszej, udajcie się z nami na podbój kuchni obu Ameryk. Dołączcie do swojej kolekcji nowe przepisy, dzięki którym urozmaiciecie codzienne menu o specjały popularne w Kanadzie, Stanach Zjednoczonych, na Hawajach, w Meksyku, Brazylii i Peru. Bądźcie gotowi na nowe doznania smakowe i przekonajcie się, jak wiele możliwości daje serek Philadelphia.

Karty z przepisami zostały przygotowane tak, żebyście mogli je wydrukować i wpiąć do segregatora.

To nie koniec naszej wyprawy! Pobierzcie e-booka i przygotujcie miejsce na kolejne części serii: „Tak smakuje świat z serkiem Philadelphia”, poświęcone kuchni azjatyckiej i kontynentalnej.

PHILADELPHIA

Lista przepisów

Stany Zjednoczone

Sernik nowojorski z kremowym serkiem	5
Czekoladowe donuty	6
Panekki czekoladowe	7
Brownie z bananem	8
Sernikobrownie	9
Bajgle z pastą jajeczną	10
Muffiny śniadaniowe	11
Hot dogi	12
Burgery wołowe	13
Fishburgery	14
Grillowane skrzydełka w glazurze	15
Steki z polędwicy wołowej	16

Kanada

Ogon bobra	18
Poutine (kanadyjskie frytki)	19

Hawaje

Poke bowl	21
-----------	----

Meksyk

Zupa meksykańska	23
Quesadilla	24
Domowe nachosy z dipem	25
Empanady	26
Tacos	27
Sałatka owocowa w papai	28

Peru

Papryka faszerowana à la rocoto relleno	30
Picarones	31

Brazylia

Zupa z awokado	33
Pavê de maracujá	34

Stany Zjednoczone

Mieszkańcy USA uwielbiają wszystko, co jest związane z jedzeniem. Mowa nie tylko o kultowych potrawach i deserach, ale także całej oprawie kulinarnej. „Czczą” ikonicznych szefów kuchni, znanych z programów telewizyjnych, aktywnie uczestniczą w konkursach, stylowo aranżują swoje kuchnie, wyposażając je w modne sprzęty i akcesoria, jeżdżą na targi i wystawy, organizują pikniki sąsiedzkie, przynosząc *potluck* czyli dania, którymi dzielą się z innymi – a wszystko to ma smak prawdziwej radości!

W spiżarniach i lodówkach mieszkańców Stanów Zjednoczonych zawsze znajdują się produkty, z których można łatwo i szybko przygotować proste, ale pożywne przekąski i dania: bajgle, domowe hot dogi czy steki. Nie może tam też zabraknąć serka Philadelphia, który jest uwielbiany zarówno jako główny składnik, jak i uniwersalny dodatek do wielu dań.





Stany Zjednoczone

Sernik nowojorski z kremowym serkiem

🕒 30 minut + 75 minut pieczenia 🍴 10 porcji

Sposób przygotowania

1. Nagrzej piekarnik do 180°C.
2. Pokruszone ciasteczka wymieszaj z roztopionym masłem i wyłóż dno tortownicy o średnicy 20 cm wysmarowanej masłem. Dociśnij masę dłonią, żeby uformować równy spód. Wstaw formę do piekarnika i piecz przez 10 minut.
3. W międzyczasie przygotuj masę na sernik: 1/3 ilości serka Philadelphia Original wymieszaj dokładnie z połową cukru i mąką ziemniaczaną. Następnie połącz z resztą składników – dodaj 2/3 serka, pozostały cukier, ekstrakt waniliowy, a później po jednym jajku. Wlej śmietankę i kontynuuj mieszanie maksymalnie jeszcze przez 30 sekund.
4. Zabezpiecz tortownicę folią aluminiową. Wstaw formę do płytkiego naczynia żaroodpornego i naley gorącej wody (do 3 cm wysokości tortownicy). Wylej masę serową na ciasteczkowy spód i piecz przez 75 minut.
5. Po upieczeniu studź sernik w lekko uchylonym piekarniku, a następnie wstaw do lodówki na całą noc.
6. W dniu serwowania roztop białą czekoladę w kąpeli wodnej i wymieszaj z 100 g serka Philadelphia Original. Rozsmaruj polewę na wierzchu sernika i posyp kakao.

Składniki

670 g serka Philadelphia Original
+ 100 g do posmarowania
150 g pokruszonych ciasteczek owsianych
60 g roztopionego masła
+ 5 g do wysmarowania tortownicy
120 ml śmietanki 30 lub 36%
100 g cukru
2 jajka
20 g mąki ziemniaczanej
15 ml ekstraktu waniliowego
100 g białej czekolady
8 g kakao
mięta do dekoracji



Stany Zjednoczone

Czekoladowe donuty

🕒 30 minut + czas studzenia

🍴 6 porcji

Sposób przygotowania

1. Nagrzij piekarnik do 180°C. Wysmaruj formę na donuty masłem.
2. Utrzyj masło z cukrem oraz cukrem wanilinowym na puszystą masę, następnie dodaj jajko.
3. Dolej maślanekę i dokładnie wymieszaj.
4. W osobnej misce przesiej mąkę wraz z solą, proszkiem do pieczenia oraz kakao.
5. Wymieszaj mokre składniki z suchymi i wlej 60 ml zaparzonej kawy. Mieszaj do połączenia się składników.
6. Przełóż masę do rękawa cukierniczego zakończonego końcówką z dużym okrągłym otworem. Wyciskaj masę do przygotowanej formy, tak aby wypełnić zagłębienia do około 3/4 wysokości.
7. Piecz donuty przez 15 minut.
8. W tym czasie rozpuść serek Philadelphia Milka nad garnkiem z gotującą się wodą, a następnie wymieszaj ze śmietanką.
9. Upieczone donuty zanurzaj w polewie czekoladowej i odkładaj na kratkę do przestygnięcia. Udekoruj posypką czekoladową.

Składniki

350 g serka Philadelphia Milka
100 ml śmietanki 36%
150 ml maślanek
85 g miękkiego masła
100 g cukru
1 duże jajko
8 g cukru wanilinowego
60 ml zaparzonej kawy
115 g mąki
40 g ciemnego kakao
4 g proszku do pieczenia
2 g soli
5 g masła
25 g posypki czekoladowej



Stany Zjednoczone

Pankejki czekoladowe

🕒 20 minut

🍴 5 porcji

Sposób przygotowania

1. W kąpieli wodnej roztop masło oraz 125 g serka Philadelphia Milka.
2. W osobnej misce wymieszaj suche składniki: mąkę pszenną, 90 g kakao i proszek do pieczenia. Do ostudzonego masła z Philadelphii dolej mleko, a następnie dodaj jajko i dokładnie mieszaj trzepaczką. Połącz mokre składniki z suchymi i zmiksuj na gładką masę.
3. Na gorącej patelni rozgrzej olej i smaż placki. Jeśli chcesz, żeby były jeszcze bardziej puszyste - przykryj je pokrywką na czas smażenia.
4. W międzyczasie przygotuj sos czekoladowy: wlej śmietankę do małego rondelka i podgrzej. Następnie dodaj pozostały serek Philadelphia Milka oraz kakao i mieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji.
5. Placki polej sosem i udekoruj je kawałkami banana.

Składniki

250 g serka Philadelphia Milka
200 g mąki pszennej typ 500
90 g kakao + 30 g
4 g proszku do pieczenia
40 g masła
300 ml mleka
1 jajko
20 ml oleju
100 ml śmietanki kremówki
1 banan



Stany Zjednoczone

Brownie z bananem

🕒 60 minut

🍴 12 porcji

Sposób przygotowania

1. Nagrzej piekarnik do 180°C (bez termoobiegu).
2. W kąpieli wodnej rozpuść masło z Philadelphią Milka, a następnie ostudź i wymieszaj z cukrami oraz olejem. Dodawaj po jednym jajku, energicznie ubijając masę, aż zmieni kolor na jaśniejszy.
3. Przesiej do miski mąkę, dodaj kakao i sól. Wsyp suche składniki do masy i mieszaj delikatnie, aż całość się połączy - nie dłużej. Wyłóż blachę/naczynie o wymiarach około 20×30 cm papierem do pieczenia i wylej masę.
4. Pokrój banana wzdłuż w cienkie plastry i ułóż na wierzchu. Piecz 35 minut.

Składniki

- 175 g serka Philadelphia Milka
- 100 g masła
- 30 ml oleju rzepakowego
- 150 g cukru białego
- 200 g cukru brązowego
- 4 jajka M
- 20 g cukru z wanilią
- 130 g mąki
- 80 g ciemnego kakao
- 1 banan
- 3 g soli



Stany Zjednoczone

Sernikobrownie

🕒 2 godziny + czas studzenia ciasta 🍴 10 porcji

Sposób przygotowania

1. Rozgrzej piekarnik do 170°C (z termoobiegiem). Dno oraz boki tortownicy o średnicy 20 cm wyłóż papierem do wypieków.
2. Przygotuj spód brownie. Czekoladę i masło rozpuść w rondlu i dokładnie wymieszaj. Odstaw garnek z kuchenki, dolej wodę i wsyp cukier. Połącz składniki, a kiedy zawartość rondla przestygnie, wbij jajka i dodaj mąkę. Mieszaj masę za pomocą trzepaczki do uzyskania jednolitej konsystencji. Przelej ciasto do tortownicy i wyrównaj wierzch. Wstaw do piekarnika i piecz przez 20 minut.
3. W tym czasie przygotuj masę serową. Ubij jajka z cukrem w misie miksera. Dodawaj partiami serek Philadelphia Light i miksuj na małych obrotach. Wsyp mąkę ziemniaczaną i krótko wymieszaj do połączenia się składników. Do masy serowej dosyp 100 g borówek i przemieszaj szpatułką.
4. Wyjmij tortownicę z brownie z piekarnika i odczekaj 15 minut, aż nieco przestygnie. Temperaturę piekarnika zmniejsz do 150°C. Wyłóż masę serową na warstwę brownie i wyrównaj wierzch. Tak przygotowane ciasto piecz przez 60 minut, a następnie wystudź w wyłączonym piekarniku.
5. Przygotuj polewę: śmietankę podgrzej w rondelku, nie gotuj. Odstaw garnek z kuchenki. Dodaj do śmietanki serek Philadelphia Milka. Odczekaj chwilę i za pomocą trzepaczki dokładnie wymieszaj oba składniki.
6. Wystudzone ciasto przełóż na talerz. Polej sernikobrownie polewą i wstaw do lodówki na 15 minut. Przed podaniem udekoruj wierzch ciasta pozostałymi borówkami i listkami mięty.

Masa

400 g serka Philadelphia Light
3 jajka
40 mąki ziemniaczanej
150 g cukru
100 g borówek amerykańskich

Spód brownie

200 g gorzkiej czekolady
2 jajka
200 g masła
100 ml wody
70 g mąki pszennej
100 g cukru

Polewa

125 g serka Philadelphia Milka
4 łyżki śmietanki 30%

Dekoracja

100 g borówek amerykańskich
4 gałązki mięty



Stany Zjednoczone

Bajgle z pastą jajeczną

🕒 1 godzina 35 minut + czas wyrastania

🍴 6 porcji

Sposób przygotowania

Bajgle

1. Przygotuj zaczyn: w 270 ml ciepłej wody wymieszaj drożdże z cukrem (12 g). Odstaw w ciepłe miejsce na 10 minut do wyrośnięcia.
2. Przesiej mąkę z solą (10 g), a następnie dodaj zaczyn i wymieszaj przy pomocy drewnianej łyżki. Gdy składniki się połączą, wyłóż ciasto na posypaną mąką stolnicę i ugniataj przez 15 minut, aż będzie mniej klejące. Uformuj je w kulę, przełóż do miski, przykryj ścierką i odstaw do wyrośnięcia na 1,5 godziny. Ciasto powinno w tym czasie dwukrotnie zwiększyć swoją objętość.
3. Nagrzej piekarnik do 220°C.
4. Zagotuj 2,5 l wody w garnku wraz z pozostałym cukrem i solą.
5. Przełóż wyrośnięte ciasto na oprószonej mąką stolnicę i uformuj z niego 6 jednakowych, gładkich kulek. Trzymając porcję ciasta w dłoni, wbij kciuk w środek kuli i, obracając, uformuj kształt bajgla. Ułóż go na stolnicy i porozciągaj tak, aby powstał w środku większy otwór. Uformowane bajgle przykryj ściereczką i odstaw na 5 minut.
6. Do wrzącej wody wrzucaj po jednym bajgłem i gotuj po 2 minuty z każdej strony.
7. Po ugotowaniu przełóż je na papier do pieczenia, posmaruj rozbełtanym jajkiem i posyp sezamem. Wstaw bajgle do piekarnika i piecz przez 15-20 minut, aż będą lekko zarumienione, a następnie wyjmij i odstaw do wystudzenia.

Pasta jajeczna

1. Ugotowane na twardo jajka rozdrobnij w malakserze.
2. Serek Philadelphia Original wymieszaj z sokiem i skórką z cytryny oraz musztardą.
3. Połącz składniki w jednolitą pastę, pod koniec dodając szczypiorek.

Kanapki

1. Przekrój bajgle i posmaruj każdą połówkę serkiem Philadelphia Original.
2. Obierz i przekrój awokado na pół, usuwając pestki. Następnie każdą połówkę pokrój w poprzek w cienkie plastry. Ułóż je na posmarowanych serkiem dolnych częściach pieczywa (1/2 awokado na 1 bajgla).
3. Kolejno nałóż warstwę pasty jajecznej, pokrojoną w plasterki rzodkiewkę oraz pędy groszku. Gotowe kanapki przykryj górnymi połówkami bajgli.

Bajgle

6 g suchych drożdży
12 g cukru + 20 g
350 g mąki pszennej
uniwersalnej
10 g soli + 5 g
1 jajko
5 g sezamu
270 ml ciepłej wody
+ 2,5 l do gotowania

Pasta jajeczna

250 g serka
Philadelphia Original
6 jajek (ugotowanych
na twardo i obranych)
10 g musztardy
1/2 cytryny
(sok i skórka)
10 g posiekanego
szczypiorku

Do kanapek

250 g serka
Philadelphia Original
3 awokado
120 g rzodkiewek
20 g pędów groszku



Stany Zjednoczone

Muffiny śniadaniowe

🕒 35 minut

🍴 6 porcji

Sposób przygotowania

1. Nagrzej piekarnik do 180°C.
2. Pomidora oraz czerwoną cebulę pokrój w kosteczkę, a oliwki w krążki. Posiekaj drobno szczypiorek.
3. Rozbełtaj jajka i dodaj gałkę muskatołową, sól oraz pieprz. Następnie wymieszaj z pokrojonymi warzywami, oliwkami oraz listkami szpinaku.
4. Wysmaruj foremkę na muffinki olejem i nałóż masę po równo do wszystkich otworów. Wstaw do piekarnika i piecz 25 minut.
5. Po wyjęciu formy z piekarnika odczekaj 5 minut i serwuj muffinki z warstwą serka Philadelphia ze szczypiorkiem. Dodatkowo posyp je posiekany szczypiorek.

Składniki

125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
8 jajek
80 g świeżego szpinaku
170 g pomidora
100 g czerwonej cebuli
80 g czarnych oliwek
10 g szczypiorku
10 ml oleju rzepakowego
3 g gałki muskatołowej
3 g soli
2 g pieprzu



Stany Zjednoczone

Hot dogi

🕒 20 minut 🍴 3 porcje

Sposób przygotowania

1. Serek Philadelphia z ziołami wymieszaj dokładnie z sokiem z ogórków, ketchupem i musztardą.
2. Rozgrzej patelnię grillową i ułóż na niej bułki, podgrzewaj je przez około 3 minuty z każdej strony. Zdejmij bułki z patelni i ułóż na niej parówki na 4 minuty.
3. Wypełnij bułkę roszponką, plasterkami ogórka oraz pokrojoną w piórka cebulą czerwoną. Ułóż parówki, polej sosem z Philadelphią z ziołami, a następnie posyp pokrojoną papryczką chili oraz prażoną cebulką.

Składniki

100 g serka Philadelphia z ziołami
15 g ketchupu łagodnego
10 g musztardy dijon
180 g bułek do hot dogów (3 sztuki)
180 g parówek (3 sztuki)
75 g roszponki
30 g cebuli czerwonej
10 g papryczki chili
50 g ogórków konserwowych/pikli
+ 15 ml soku
10 g prażonej cebulki
kolendra do dekoracji



Stany Zjednoczone

Burgery wołowe

🕒 60 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

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 Light zmieszaj z mlekiem oraz 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 boczku wedle własnego upodobania oraz przekrojone i posmarowane masłem bułki, aż będą zrumienione i lekko chrupiące (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.

Składniki

2 maślane bułki burgerowe
300 g mięsa mielonego wołowego (np. z łopatki wołowej)
200 g sera 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



Stany Zjednoczone

Fishburgery

🕒 15 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Nagrzij piekarnik do 180°C.
2. Filet z karmazyna natrzyj wyciśniętym czosnkiem, pieprzem cytrynowym, słodką papryką i solą.
3. Na rozgrzanej patelni roztop masło i smaż rybę po 4 minuty z każdej strony. Następnie przełóż usmażone kawałki na ręcznik papierowy do odsączenia z tłuszczu.
4. W tym samym czasie wstaw do piekarnika przekrojone na pół bułki burgerowe i opiekaj je przez 5 minut.
5. Wymieszaj serek Philadelphia z ziołami z sokiem z cytryny.
6. Posmaruj dolną połówkę bułki przygotowanym serkiem. Następnie ułóż po kolei: liście sałaty, kawałki ryby, plastry pomidora, krążki cebuli i plasterki ogórka. Przykryj górną połową bułki, również posmarowaną serkiem Philadelphia z ziołami.

Składniki

- 125 g serka Philadelphia z ziołami
- 400 g filetu z karmazyna
- 2 bułki burgerowe z sezamem
- 10 g sałaty (2 liście)
- 40 g świeżego pomidora (2 duże plastry)
- 10 g krążków czerwonej cebuli
- 15 g cienkich plasterów świeżego ogórka
- 30 g masła
- 6 ml soku z cytryny
- 2 ząbki czosnku
- 4 g pieprzu cytrynowego
- 2 g słodkiej papryki
- 2 g soli



Stany Zjednoczone

Grillowane skrzydełka w glazurze

🕒 35 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Rozpal grill. Skrzydełka opłucz, usuń lotki 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 chipotle adobo, pokrojoną papryczkę, sól oraz 1/3 szklanki wody z mąką ziemniaczaną. Zagotuj, cały czas mieszając. Gdy glazura zgęstnieje, przełóż 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. Zetrzyj ser cheddar na średnich oczkach tarki, pokrój dymkę. Wymieszaj boczek, ser, dymkę, kukurydzę z serkiem Philadelphia i dopraw solą oraz pieprzem.

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
szczypiorek

Skrzydełka

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



Stany Zjednoczone

Steki z polędwicy wołowej

🕒 30 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Mięso ogrzej do temperatury pokojowej. Natrzyj każdy plaster łyżką oliwy.
2. Nagrzej piekarnik do 220°C. Na rozgrzanej suchej patelni nadającej się do zapiekania połóż plastry wołowiny. Smaż z każdej strony po 2 minuty. Nałóż po 1 łyżce masła na mięso i wstaw patelnię do piekarnika. Zapiekaj steki przez 5 minut. Po tym czasie wyjmij polędwicę z piekarnika. Odczekaj 5-6 minut, aby mięso odpoczęło, dopraw do smaku solą i pieprzem.
3. W miseczce wymieszaj majonez, jogurt oraz kapary.
4. Sałatę opłucz, oderwij liście i przełóż do salaterki. Polej 2 łyżkami oliwy, sokiem z cytryny i wymieszaj. Dopraw solą i pieprzem.
5. Bagietkę pokrój na małe kromki.
6. Posmarowane serkiem Philadelphia z ziołami steki przełóż na talerz. Podawaj z dipem kaparowym, sałatą rzymską oraz bagietką. Udekoruj steki natką pietruszki.

Składniki

- 100 g serka Philadelphia z ziołami
- 2 plastry polędwicy wołowej (ok. 175 g każdy)
- 1 bagietka
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- 2 łyżki majonezu
- 4 łyżki oliwy extra vergine
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2 łyżki kaparów
- 1 główka sałaty rzymskiej
- 2 gałązki natki pietruszki
- sól, pieprz do smaku

Kanada

Co najchętniej jedzą Kanadyjczycy i turyści odwiedzający to państwo? Po pierwsze: ogony bobra! Ale spokojnie... Nie chodzi o część ciała zwierzaków, które są symbolem Kanady. Mowa o słodkich, płaskich i podłużnych przekąskach z ciasta drożdżowego, wyglądem przypominających ogony. *Beaver Tails*, bo tak brzmi oryginalna nazwa, sprzedaje się najczęściej na ulicach. Dopełnieniem ich smaku jest zazwyczaj słodki, często czekoladowy sos.

Drugim, typowym dla kuchni kanadyjskiej daniem są frytki podawane z sosami i serem. Choć oryginalny przepis wskazuje na stosowanie tzw. *cheese curd* (chedar w kawałkach), to z powodzeniem można zastąpić go bardziej dostępną alternatywą – kremowym serkiem śmietankowym. Wielu Kanadyjczyków preferuje taką właśnie wersję.





Kanada

Ogon bobra

🕒 35 minut + 1 godzina wyrastania ciasta 🍴 5 porcji

Sposób przygotowania

1. Wymieszaj w miseczce drożdże z 5 g cukru w ciepłej wodzie i odstaw na 10 minut, aż powstanie piana na powierzchni.
2. Po upływie tego czasu dodaj do miski roztopione masło, cukier wanilinowy, ciepłe mleko, pozostały cukier oraz jajka i mieszaj do połączenia składników.
3. Następnie wsyp mąkę, sól i wyrabiaj ciasto, aż będzie gładkie i lekko kleiste.
4. Przełóż gotowe ciasto do wysmarowanej olejem miski i pozostaw pod przykryciem w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na godzinę.
5. Rozgrzej olej w garnku do 180°C.
6. Podziel ciasto na 5 części (lub 10 mniejszych). Spłaszcz każdy kawałek, nadając mu kształt ogona bobra na prostokątach z papieru do pieczenia. Możesz naciąć nożem kratkę na powierzchni ciasta.
7. Wkładaj do rozgrzanego oleju po jednym ogonie na papierze, wyłów papier i smaź po 30 sekund z każdej strony. Przekładaj ogony na ręcznik papierowy.
8. Posmaruj każdy ogon bobra serkiem Philadelphia Milka, a następnie posyp pokrojonymi truskawkami i pokruszonymi orzechami.

Składniki

175 g serka Philadelphia Milka
125 ml ciepłej wody
16 g suchych drożdży
70 g cukru + 5 g do zaczynu
16 g cukru wanilinowego
250 ml ciepłego mleka
2 jajka
70 g roztopionego masła
400 g mąki pszennej tortowej
3 g soli
1 l oleju (do smażenia)
150 g truskawek
50 g orzechów włoskich



Kanada

Poutine (kanadyjskie frytki)

🕒 15 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Na rozgrzanej patelni roztop masło, dodaj mąkę i smaż do uzyskania złocistej zasmażki. Dodaj czosnek i podsmażaj jeszcze minutę, cały czas mieszając.
2. Wlej na patelnię bulion, ocet balsamiczny, sos Worcestershire oraz ketchup. Dopraw solą i pieprzem. Mieszaj, aż sos zgęstnieje – przez około 5 minut. Zmniejsz moc palnika do minimum.
3. W garnku rozgrzej olej do temperatury 180°C. Wsyp frytki i smaż przez 3-4 minuty, aż zaczną robić się złociste na krawędziach.
4. Wyjmij frytki, odsącz na ręczniku papierowym, a następnie posyp solą. Zdejmij sos z palnika.
5. Przełóż usmażone frytki na talerz, polej sosem, nałóż łyżką serek Philadelphia ze szczypiorkiem. Posyp świeżym szczypiorkiem.

Składniki

125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
400 g frytek
15 g masła
10 g mąki pszennej
1 ząbek czosnku
220 ml bulionu wołowego
15 g ketchupu
10 ml octu balsamicznego
15 ml sosu Worcestershire
10 g pokrojonego drobno szczypiorku
3 g soli + 1 g do posypania
2 g pieprzu
1 l oleju do smażenia

Hawaje

Aloha, Hawaii! To miejsce jest kulinarnym rajem dla miłośników świeżych owoców, warzyw i darów prosto z oceanu. Są one składnikami klasycznego poke bowl, czyli hawajskiej miseczki szczęścia. Skąd się wzięła nazwa tego przysmaku? *Poke* w języku hawajskim to znaczy pocięty na kawałki. Mowa o produktach, z których przygotowuje się danie. *Bowl* to miska. I tutaj warto przytoczyć lokalną ciekawostkę: Hawajczycy mają więcej misek niż talerzy.

Tak naprawdę poke bowl, choć wywodzi się z kuchni hawajskiej, inspirowane jest kuchnią japońską. Jego składniki są praktycznie takie same, jak w przypadku... sushi! Dlatego użycie sera Philadelphia jest w tym przypadku jak najbardziej uzasadnione. Różnica między sushi a poke bowl tkwi w dodatkach (w przypadku poke bowl można pokusić się np. o ananasa czy czerwoną kapustę) oraz w formie podania (ryż w poke bowl podawany jest na ciepło).





Hawaje

Poke bowl

🕒 25 minut + czas chłodzenia 1 godzina

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Pokrój marchewkę wzdłuż na cienkie plastry.
2. Łososa umyj i osusz, pokrój w kostkę.
3. Do połowy porcji octu ryżowego dodaj olej sezamowy, starty imbir oraz wyciśnięty czosnek i wymieszaj z pokrojonym łososiem. Wstaw rybę w zalewie do lodówki.
4. Do pozostałego octu dodaj miód, pieprz oraz sól i zagotuj w garnuszku, aż miód i sól się rozpuszczą. Przelej płyn do słoika i dodaj plastry marchewki. Po wystudzeniu wstaw słoik na godzinę do lodówki.
5. Po upływie tego czasu poszatkuj kapustę i skrop sokiem z limonki. Obierz liczi, pokrój ananasa w kostkę i posyp szczyptą płatków chili. Pokrój ogórka wzdłuż na cienkie plastry. Awokado przekrój na pół, połówkę cienko pokrój i skrop sokiem z cytryny.
6. Rozdziel ugotowany ryż do misek. Na ryżu ułóż awokado, łososa, zrolowane plastry marchewki, ogórka, liczi, ananasa z chili, kapustę i serek Philadelphia Original.
7. Posyp potrawę czarnym i białym sezamem, opcjonalnie udekoruj jadalnymi kwiatami.

Składniki

125 g serka Philadelphia Original
 200 g ugotowanego ryżu
 200 g świeżego łososa
 160 g świeżego ananasa
 110 g kapusty czerwonej
 60 g marchewki
 50 g świeżego ogórka
 2 g płatków chili
 4 g czarnego sezamu
 4 g białego sezamu
 4 owoce liczi
 1 awokado
 50 ml octu ryżowego
 3 ml oleju sezamowego
 6 g miodu
 6 ml soku z limonki
 2 ml soku z cytryny
 5 g startego imbiru
 1 ząbek czosnku
 2 g soli
 2 g pieprzu

Meksyk

W Meksyku jedzenie kojarzy się z prawdziwą fiestą: uczyta tańcami i śpiewem, huczne spotkania w gronie rodzinnym, menu bazujące na tradycyjnych recepturach, zwyczaje przekazywane z pokolenia na pokolenie – krótko mówiąc: celebrowanie pięknych chwil! Dlatego właśnie kuchnię meksykańską opisuje się jako jedną z najradośniejszych na świecie.

Bazuje ona na lokalnych składnikach: kukurydzy, warzywach strączkowych i papryczce chili. Jej cechą jest wyrazistość: w smaku, aromacie i kolorach! Idealnie komponują się z nią kremowość, delikatność i biel sera Philadelphia.





Meksyk

Zupa meksykańska

🕒 40 minut 🍴 3 porcje

Sposób przygotowania

1. Cebulę, jedną papryczkę jalapeño i czosnek pokrój w drobną kosteczkę.
2. Plastry boczku poszarp na mniejsze kawałki i smaż na rozgrzanej patelni przez około 6 minut. Po usmażeniu przełóż bekon na ręcznik papierowy.
3. Na tej samej patelni, na wytopionym z boczku tłuszczu, podsmaż cebulę i jalapeño przez 4-5 minut, a następnie dorzuć czosnek. Po minucie wsyp mąkę, kmin oraz chili i smaż kolejne 2 minuty.
4. Przełóż składniki do garnka i zalej bulionem. Po zagotowaniu wrzuć do garnka kukurydzę, fasolę, sól oraz cukier.
5. Gotuj na małym ogniu przez 10 minut, a następnie dodaj serek Philadelphia Original, dokładnie wymieszaj i zdejmij garnek z palnika. Pokrój awokado w kostkę, posiekaj kolendrę i dodaj do zupy. Przelej zupę meksykańską do misek i posyp chrupiącym bekonem oraz krążkami jalapeño. Udekoruj plasterkami limonki.

Składniki

200 g serka Philadelphia Original
340 g kukurydzy z puszki (bez zalewy)
190 g czarnej fasoli z puszki (bez zalewy)
720 ml bulionu drobiowego
2 papryczki jalapeño (ok. 60 g)
3 ząbki czosnku (ok. 15 g)
1 cebula (ok. 100 g)
15 g mąki pszennej
1 awokado (ok. 140 g)
6 g kminu rzymskiego
2 g chili
6 g cukru
4 g soli
30 g boczku
5 g listków świeżej kolendry
3 plastry limonki



Meksyk

Quesadilla

🕒 40 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Odlej zalewę z kukurydzy konserwowej oraz fasoli w puszcze. Zetrzyj żółty ser na tarce o grubych oczkach. Awokado pokrój w kostkę i skrop sokiem z limonki. Posiekaj czosnek i cebulę. Wszystkie przyprawy wymieszaj ze sobą.
2. Na rozgrzanej patelni z olejem smaż mielone mięso – rozdrobnij je przy pomocy szpatułki. Wsyp przyprawy, a następnie dorzuć czosnek oraz cebulę, wymieszaj i smaż przez 5 minut. Wlej na patelnię koncentrat pomidorowy wymieszany z 3 łyżkami wody i duś pod przykryciem kolejne 5 minut. Zdejmij patelnię z palnika i dodaj do mięsa fasolę, kukurydzę oraz awokado.
3. Rozgrzej czystą patelnię i grilluj po jednej tortilli (2 minuty z każdej strony). Na każdym placku rozłóż połowę mięsa wymieszanego z warzywami i posyp startym serem. Złóż tortille na pół i ułóż obok siebie na patelni. Grilluj 2-3 minuty z każdej strony. Gotową quesadillę podziel na 3 trójkąty.
4. Serek Philadelphia Light wymieszaj dokładnie z mlekiem i nałóż po 1 łyżce na każdy trójkąt. Posyp gotową potrawę świeżą kolendrą oraz pokrojonym jalapeño i skrop sokiem z limonki.

Składniki

250 g serka Philadelphia Light
100 ml mleka
2 tortille (120 g)
400 g mielonego mięsa wołowego
100 g czerwonej cebuli
2 ząbki czosnku (10 g)
50 g koncentratu pomidorowego
1 awokado (140 g)
3 ml soku z limonki
170 g czerwonej fasoli z puszki (odsączonej)
150 g kukurydzy z puszki (odsączonej)
10 ml oleju rzepakowego
150 g żółtego sera (np. cheddar lub gouda)

Miks przypraw

4 g mielonej papryki
3 g pieprzu cayenne
6 g mielonego kminu rzymskiego
6 g chili w proszku
8 g suszonego oregano
3 g cebuli w proszku
3 g czosnku w proszku
2 g czarnego pieprzu
2 g soli

Do dekoracji

50 g limonki
10 g listków świeżej kolendry
20 g jalapeño



Meksyk

Domowe nachosy z dipem

🕒 40 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Pokrój placki tortilli w paski o szerokości 5 cm, następnie potnij je na trójkąty.
2. Na patelni rozgrzej olej i pojedynczo układaj trójkąty z tortilli, obracaj po 30 sekundach, a następnie przekładaj na ręcznik papierowy.
3. Do serka Philadelphia Light wlej mleko i dokładnie wymieszaj. Dodaj sok z limonki. Posiekaj drobno papryczki chili (bez gniazd nasiennych), wsyp kmin rzymski, sól oraz nasiona kolendry. Wymieszaj wszystko razem i przełóż do miseczki na dipy.
4. Domowe nachosy ułóż na talerzu obok dipu i posyp listkami kolendry, cebulą pokrojoną w cienkie piórka, posiekaną dymką.

Składniki

200 g serka Philadelphia Light
186 g tortilli pszennej (3 placki)
80 ml oleju do smażenia
15 g papryczki chili
6 ml soku z limonki
90 ml mleka
3 g kminu rzymskiego
2 g nasion kolendry
30 g czerwonej cebuli
2 g listków świeżej kolendry
3 g dymki
3 g soli



Meksyk

Empanady

🕒 40 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto na empanady. Zmieszaj mąkę z solą, dodaj jajko, masło w kawałkach i wymieszaj dokładnie, najlepiej przy pomocy miksera ręcznego lub planetarnego. Dolej ciepłą wodę oraz oliwę i miksuj do połączenia się składników. Przełóż ciasto do wysmarowanej tłuszczem miski i zostaw w lodówce na godzinę.
2. W międzyczasie pokrój drobno paprykę, cebulę oraz czosnek. Rozgrzej pozostałą oliwę na patelni. Podsmaż paprykę wraz z cebulą przez 5 minut, następnie dodaj mięso wołowe i smaż na średnim ogniu przez 10 minut.
3. Gdy odparują soki z mięsa, dodaj czosnek. Po 2 minutach wlej sos adobo wraz z pokrojoną papryczką chipotle. Smaż na małym ogniu przez kolejne 5 minut. Dopraw solą i pieprzem.
4. Nagrzej piekarnik do 180°C z termoobiegiem. Wyjmij ciasto z lodówki i rozwałkuj na oprószonej mąką powierzchni. Wykrój placki o średnicy 6-7 cm. Na każdym z nich układaj płaską łyżeczkę serka Philadelphia z ziołami oraz łyżkę farszu mięsnego. Zwilż brzegi ciasta, złóż placek na pół i sklej. Powtarzaj czynność z kolejnymi plackami.
5. Blachę wyłóż papierem do pieczenia i ułóż pierożki jeden obok drugiego, posmaruj je rozbełtanym jajkiem. Piecz przez 25-30 minut, aż empanady będą mocno zrumienione.

Składniki

250 g serka Philadelphia z ziołami
400 g mięsa mielonego wołowego
220 g papryki spiczastej
105 g cebuli czerwonej
15 g czosnku
60 g papryczek chipotle w sosie adobo
480 g mąki pszennej
20 ml oliwy + 20 ml do smażenia
115 g masła
1 jajko + 1 do posmarowania
10 g soli + 2 g do farszu
4 g pieprzu
250 ml wody



Meksyk

Tacos

🕒 20 minut + 3 godziny pieczenia 🍴 10 porcji

Sposób przygotowania

1. Nagrzij piekarnik do 150°C.
2. Natrzyj łopatkę wieprzową mieszanką przypraw: pieprzu cayenne, kminu, suszonej cebuli, wyciśniętego czosnku, soli i pieprzu.
3. Przełóż mięso do naczynia żaroodpornego z pokrywką i wlej coca-colę na dno. Piecz pod przykryciem przez 2 godziny, następnie zdejmij pokrywkę i kontynuuj pieczenie jeszcze przez godzinę. Upieczone mięso poszarp na kawałki przy pomocy widelca.
4. Na rozgrzanej patelni roztop masło, obsmaż mięso z sosem BBQ.
5. Wymieszaj dokładnie serek Philadelphia ze szczypiorkiem z mlekiem, kminem, sokiem z limonki i płatkami chili.
6. Awokado obierz, pokrój i skrop pozostałym sokiem z limonki. Cebulę pokrój w piórka, a jalapeño w krążki.
7. Tortille grilluj na patelni i układaj na nich: mięso, awokado, czerwoną cebulę, jalapeño i listki świeżej kolendry. Serwuj z sosem oraz czarnuszką.

Sos

125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
50 ml mleka
10 ml soku z limonki
3 g kminu rzymskiego
2 g płatków chili

Szarpana wieprzowina

700 g łopatki wieprzowej
6 g pieprzu cayenne
6 g kminu rzymskiego
6 g cebuli suszonej
2 ząbki czosnku
200 ml coca-coli
2 g soli
2 g pieprzu

10 tortilli kukurydzianych 15 cm
3 g świeżej kolendry
30 g papryczki jalapeño
80 g czerwonej cebuli
240 g awokado
3 ml soku z limonki
90 ml sosu BBQ
5 g masła
2 g czarnuszki



Meksyk

Sałatka owocowa w papai

⌚ 20 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Serek Philadelphia Light zblenduj z bananem, mlekiem, spiruliną oraz sokiem z pomarańczy. Owoc papai przekrój na pół i usuń pestki (możesz ich potem użyć do posypania sałatki).
2. Wypełnij zagłębienia po pestkach Philadelphia ze spiruliną, a na wierzchu umieść borówki, nerkowce, plastry pomarańczy i kiwi, pokrojone truskawki oraz miąższ ze smoczego owocu.
3. Całość polej połową łyżeczki miodu.

Składniki

200 g serka Philadelphia Light
400 g papai
115 ml mleka
120 g banana
20 g spiruliny
10 g miodu
45 g borówek amerykańskich
30 g nerkowców
50 g truskawek
50 g plasterów pomarańczy
+ 10 ml świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy
36 g plasterów kiwi
40 g miąższu ze smoczego owocu

Peru

Wicie, co jest najlepsze w kuchni peruwiańskiej? To, że można się nią bawić, łącząc nowe smaki, szukając zamienników dla tradycyjnych, lokalnych składników, wciąż urozmaicając i wzbogacając menu o zaskakujące specjały! W tym kraju smakowo odnaleźliby się zapewne miłośnicy polskich pączków i serowych oponek. Dlaczego? Bo Peruwiańczycy uwielbiają takie smakołyki, ale przygotowują je nieco inaczej. Picarones, bo o nich mowa, to krążki na bazie purée z batatów oraz cukinii. Podawane są na słodko, często z czekoladowym sosem. Philadelphia Milka sprawdzi się w tym przypadku idealnie!

Mówiąc o Peru, nie można pominąć papryki! Króluje na stołach od pokoleń, dostępna w różnych odmianach i stopniach ostrości. Choć niektóre z nich są trudno dostępne w Polsce, z powodzeniem można je zastąpić produktami powszechnie znanymi – np. klasyczną czerwoną papryką. Jednym z kultowych dań jest wersja z farszem z dodatkiem sera, np. kremowej Philadelphii.





Peru

Papryka faszerowana à la rocoto relleno

🕒 25 minut + czas pieczenia 40 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Przygotuj papryki. Wierzchy odetnij (nie wyrzucaj, zachowaj je na później) i usuń gniazda nasienne. Dokładnie oczyść środek każdej papryki, a następnie oprósź solą.
2. Rodzynki przełóż do miseczki, zalej wrzątkiem i odstaw pod przykryciem na 10 minut.
3. Cebulę obierz i poszatkuj. Obrane ząbki czosnku zmiążdż. Ugotowane na twardo jajko posiekaj w drobną kostkę. Oliwki pokrój w plasterki. Orzeszki ziemne rozdrobnij.
4. Na patelni rozgrzej oliwę i wrzuć cebulę. Smaż 3-4 minuty, a następnie dodaj czosnek oraz słodką paprykę, wymieszaj i podsmażaj jeszcze przez minutę.
5. Po tym czasie dodaj wołowinę oraz kumin, zamieszaj i smaż przez 5-6 minut, aż mięso ładnie się zrumieni. Kolejno wlej bulion, wrzuć odcedzone rodzynki, całość wymieszaj i gotuj na małym ogniu przez 10 minut. Wkrótce potem zdejmij patelnię z palnika. Dodaj serek Philadelphia ze szczypiorkiem oraz wcześniej przygotowane: jajko, oliwki i orzeszki ziemne. Dopraw chili, oregano, solą oraz pieprzem, dokładnie połącz składniki i odstaw do wystygnięcia. Uzyskanym farszem napełnij papryki.
6. Nagrzej piekarnik do 180°C. Na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce umieść papryki wypełnione nadzieniem. Warzywa przykryj wcześniej odcięzonymi wierzchami i wstaw do piekarnika. Piecz 40 minut.
7. Papryki podawaj udekorowane listkami świeżej bazylii.

Składniki

100 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
300 g mielonej wołowiny
100 ml bulionu wołowego
1 jajko ugotowane na twardo
3 łyżki oliwy
30 g czarnych oliwek
20 g solonych orzeszków ziemnych
4 papryki
1/2 cebuli
2 ząbki czosnku
20 g rodzynek
4 gałązki bazylii
4 g słodkiej papryki
2 g kuminu
szczypta chili
szczypta oregano
sól, pieprz do smaku



Peru

Picarones

🕒 45 minut + czas oczekiwania 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Batata oraz dynię obierz ze skórki i pokrój na mniejsze kawałki. Przełóż je do garnka, dodaj laskę cynamonu i goździki, a następnie zalej zimną wodą i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz moc palnika i gotuj jeszcze ok. 20 minut. Ugotowane warzywa odcedź (zachowaj ok. 50 ml wody z gotowania), przełóż do miski i przeciśnij przez praskę do ziemniaków.
2. Przygotuj rozczyń: drożdże pokrusz do miski. Dodaj cukier oraz odlaną wcześniej wodę. Wymieszaj składniki, przykryj ściereczką i odstaw na 20 minut.
3. Po upływie tego czasu delikatnie połącz rozczyń z przeciśniętymi przez praskę warzywami. Partiami dodawaj mąkę pszenną i za pomocą dłoni wyrabiaj gładkie ciasto. Na koniec wlej łyżkę likieru i jeszcze raz dokładnie zagnieć masę. Przykryj ciasto ściereczką i odstaw na 3 godziny w ciepłe miejsce.
4. W dużym rondlu rozgrzej olej rzepakowy. Przygotuj miseczkę z wodą. Wilgotnymi dłońmi nabieraj małe porcje ciasta (wyjdzie ok. 20 szt.). Z każdej porcji uformuj kulkę, lekko spłaszcz i palcem zrób dziurkę w środku. Uformowane na kształt pączków z dziurką ciasto kładź na rozgrzany olej i smaż z obu stron na złoty kolor. Usmażone picarones układaj na talerzu wyłożonym ręcznikiem papierowym, aby je odsączyć.
5. W kąpieli wodnej rozpuść serek Philadelphia Milka i przełóż do miseczki. Picarones podawaj z sosem czekoladowym, najlepiej zaraz po usmażeniu.

Składniki

200 g serka Philadelphia Milka
40 g świeżych drożdży
400 g mąki pszennej
1 łyżka likieru anyżowego
lub korzennego
500 ml oleju rzepakowego
150 g batatów
300 g dyni
1 laska cynamonu
5 goździków
1 łyżka cukru

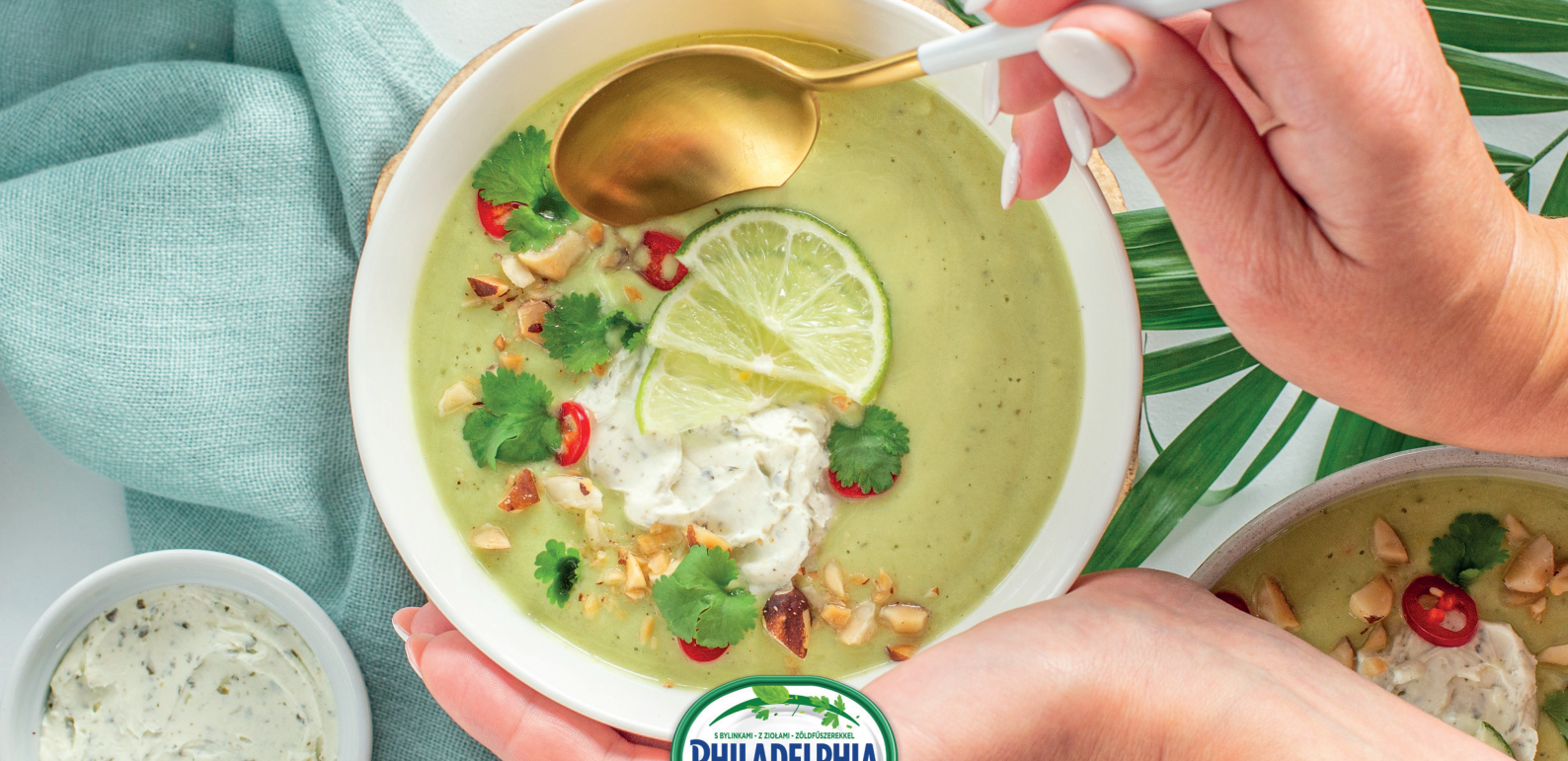


Brazylia

Aby w pełni docenić walory kuchni brazylijskiej, koniecznie trzeba spróbować lokalnych specjałów, najlepiej jednocześnie wsłuchując się w dźwięki żywiołowej samby! Przygotowując we własnym domu posiłki i desery inspirowane tradycyjnymi recepturami, należy zadbać o to, żeby wszystkie składniki były świeże i dojrzałe. To kwintesencja brazylijskiego smaku!

Ten słoneczny kraj słynący z tańca, śpiewu i prawdziwej celebracji życia ma wiele do zaoferowania prawdziwym smakoszom. Mieszanka kultur sprawiła, że lokalne menu jest bardzo zróżnicowane. Brazylijczycy nie boją się łączyć smaków – dlatego delektowanie się ich specjałami jest tak wielką przyjemnością. Idąc ich tropem i bawiąc się tradycyjnymi smakami, warto połączyć je z Philadelfią podkreślającą smak prawdziwych specjałów.





Brazylia

Zupa z awokado

🕒 35 minut

🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Obraną szalotkę drobno poszatkujej. Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę 2 cm. Papryczkę chili potnij na cienkie plasterki. Orzechy brazylijskie posiekaj ostrym nożem i upraż na suchej patelni na złoty kolor.
2. W garnku rozgrzej olej, wrzuć szalotkę i smaż 3-4 minuty na średniej mocy palnika. Kolejno dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek oraz połowę wcześniej przygotowanego chili. Całość zamieszaj i podsmażaj kolejne 2 minuty. Po tym czasie dorzuć ziemniaki. Połącz składniki i smaż 5-6 minut. Do podsmażonych warzyw wlej bulion i gotuj na małym ogniu przez 15 minut.
3. Odstaw garnek z ugotowaną zupą z palnika. Awokado przekrój na pół, usuń pestki i wydrąż za pomocą łyżki. Miąższ skrop sokiem z połowy limonki i przełóż do naczynia z zupą. Dodaj serek Philadelphia z ziołami i zmiksuj całość blenderem na krem. Dopraw zupę do smaku solą i pieprzem.
4. Zupę krem podawaj udekorowaną listkami kolendry, papryczką chili, plasterkami limonki oraz orzechami brazylijskimi.

Składniki

200 g serka Philadelphia z ziołami
1 l bulionu warzywnego
2-3 łyżki oleju
50 g orzechów brazylijskich
2 dojrzałe awokado
1 limonka
1 cebula szalotka
2 ząbki czosnku (ok. 10 g)
2 ziemniaki (ok. 180 g)
½ papryczki chili
4 gałązki kolendry
sól, pieprz do smaku



Brazylia

Pavê de maracujá

🕒 25 minut

🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Przygotuj krem: schłodzoną śmietaną kremówkę wlej do misy miksera. Kolejno dorzuc cukier puder i ubij na sztywno. Do składników dodaj serek Philadelphia Light. Wszystkie komponenty krótko zmiksuj do uzyskania jednolitej konsystencji. Część pulpy z marakui (200 ml) przetrzyj przez sitko, aby pozbyć ją pestek. Przetarty mus dolej do kremu i jeszcze raz dokładnie wymieszaj. Tak przygotowaną masę przełóż do rękawa cukierniczego.
2. Biszkopty połam na mniejsze kawałki, maczaj w mleku (przelanym do miseczki) i ułóż na dnie szklanek. Następnie za pomocą rękawa napełnij warstwę kremu – inspirując się formą podania ze zdjęcia. Kolejno udekoruj pulpą z marakui. Te trzy czynności powtórz raz jeszcze. Wierzch deseru przyozdób listkami mięty.

Składniki

200 g serka Philadelphia Light
200 ml śmietanki 36%
100 ml mleka skondensowanego niesłodzonego
150 g biszkoptów
60 g cukru pudru
300 ml pulpy z marakui
4 gałązki mięty