



Tak smakuje świat z serkiem Philadelphia

Część III Kuchnia azjatycka



Walory kremowego serka Philadelphia doceniane są w różnych zakątkach świata. Konsumenci uwielbiają go za oryginalną konsystencję, delikatność i szeroką gamę wariantów smakowych. Produkt ten sprawdza się jako składnik wielu tradycyjnych, wytrawnych potraw i słodkich deserów oraz może stanowić smaczną alternatywę dla lokalnych przetworów mlecznych.

Wyjątkowym miejscem na mapie świata jest Azja i jej smakowe bogactwo. I choć wszystkie kraje rozmieszczone na największym na świecie kontynencie posiadają odrębne tradycje kulinarne, mają wspólny mianownik: łączy je mnogość barw i aromatów, które potrafią zaskoczyć niejednego smakosza!

Niniejszy e-book to kolejny, trzeci już, przystanek w naszej podróży tropem najlepszych smaków świata! Tym razem chcemy Was zachęcić do urozmaicenia codziennego menu orientальnymi, egzotycznymi pozycjami. Poznajcie przepisy inspirowane kultowymi japońskimi recepturami, zainspirujcie się wyjątkowo barwną kuchnią Tajlandii, poznajcie ciekawostki dotyczące tradycji kulinarnych Chin, Korei i Wietnamu oraz wielokulturowych Indii. Przekonajcie się, jak doskonale serek Philadelphia podkreśla smak tych specjałów i zastosujcie go w roli głównego składnika lub dodatku.

Karty z przepisami są przygotowane tak, abyście mogli je wydrukować i wpiąć do segregatora.

Jeśli jeszcze nie posiadacie dwóch pierwszych części kolekcji, poświęconych kuchni śródziemnomorskiej i kuchni obu Ameryk, koniecznie pobierzcie je ze strony www.phily.pl (zakładka „Książki kucharskie”). Dołączcie do nich wydruki z niniejszego e-booka i z niecierpliwością poczekajcie na ostatnią część – zbiór przepisów kuchni kontynentalnej.

PHILLY

Lista przepisów

Japonia

Sushi	5
Burgery sushi	6
Kanapka katsu sando	7
Kurczak panko	8
Zupa z makaronem ramen	9
Sałatka z makaronem noodle	10
Matchamissu	11
Sernik japoński	12

Tajlandia

Tajskie curry	14
Pad Thai	15
Springrollsy	16
Zupa kokosowa	17
Pudding z tapioki	18

Chiny

Naleśniki z kaczką	20
Pierozki dim sum	21
Sałatka z makaronem udon	22
Zupa z krewetkami i trawą cytrynową	23

Korea

Bento (sushi lunchbox)	25
Deser à la bingsu	26
Placuszki hotteok	27

Wietnam

Ciasto bananowe	29
-----------------	----

Indie

Masala dosa	31
Butter chicken	32
Chlebki naan	33
Mango mastani	34

Japonia

Czy wiesz, że Japończycy rocznie zużywają aż 24 miliardy pałeczek? Wykorzystywane są one nie tylko do jedzenia, ale także do gotowania. Używanie ich nieraz sprawia nam problemy. Jakby tego było mało, jedzenie pałeczkami ma ściśle określone zasady, których złamanie to obraza dla Japończyków. Nie można się nimi np. bawić.

Japońskie potrawy zachwycają różnorodnością składników, a kremowy serek Philadelphia dodaje im jeszcze więcej smaku. Japońskie sushi, które jest najpopularniejszym daniem pochodzącym z tego kraju, nawet w Polsce nie może obyć się bez Philadelphii. Wbrew stereotypom, Japończycy nie jedzą tylko ryb i ryżu. Oprócz tego w ich jadłospisie znajdziecie bardzo dużo różnorodnych zup, mięsa w różnej postaci, a także mnóstwo słodkich deserów. Smacznego! ***Itadakimasu!***





Japonia

Sushi

🕒 50 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Ryż wsyp do garnka i wypłucz kilkakrotnie. Zalej wodą w ilości 1 i 1/4 objętości ryżu. Gotuj pod przykryciem na małym ogniu, do czasu, aż ryż wchłonie całą wodę. Do małego garnka wlej ocet ryżowy, wsyp cukier i sól. Podgrzej przez chwilę, żeby połączyć składniki. Ugotowany ryż polej ostudzoną zaprawą, wymieszaj drewnianą łyżką.

2. Pokrój rybę na podłużne, grube kawałki do rolek oraz na cienkie kawałki do nigiri. Sałatę porwij na kawałki. Ogórka pokrój w cienkie, podłużne paski, a awokado na podłużne kawałki. Na stole ułóż matę do sushi, składniki oraz pojemnik z wodą. Uformuj:

FUTOMAKI: na macie ułóż arkusz nori. Ręce zwilż wodą. Uformuj dużą kulkę z ryżu, połóż na środku maty i rozprowadź ryż równomiernie na 3/4 długości nori. Na środku ryżu rozetrzyj pasek pasty wasabi, ułóż kawałek ryby, warzywa i posmaruj grubą warstwą serka Philadelphia. Zwijaj rolkę za pomocą maty.

URAMAKI: ryż rozprowadź na całej powierzchni nori, posyp sezamem. Odwróć. Na środku nori rozetrzyj pasek wasabi, posmaruj serkiem, ułóż rybę i warzywa. Zwiń rolki za pomocą maty.

NIGIRI: ryż uformuj w kulki lub podłużne kawałki, posmaruj odrobiną wasabi. Na każdej kulce połóż cienki kawałek ryby i udekoruj serkiem Philadelphia.

3. Rolki sushi pokrój ostrym nożem na niewielkie kawałki.
4. Sushi podawaj z marynowanym imbirem, wasabi oraz sosem sojowym.

Składniki

125 g serka Philadelphia Original
200 g filetu z ryby morskiej, np. łososa, tuńczyka
warzywa, np. sałata, ogórek, awokado, marynowana rzodkiew
500 g ryżu do sushi
zaprawa do ryżu: 4 łyżki octu ryżowego, 2 łyżki cukru trzcinowego, 1/2 łyżeczki soli
sos sojowy
sezam
nori
pasta wasabi
marynowany imbir



Japonia

Burgery sushi

🕒 50 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Ryż do sushi przesyp do sitka i płucz pod kranem, aż woda przestanie być mętna.
2. Zagotuj w garnku 150 ml wody i wsyp opłukany ryż. Gotuj przez 10 minut, następnie pozostaw pod przykryciem na kolejne 15 minut. W tym czasie przygotuj zaprawę z octu i cukru, wlej ją do lekko ostudzonego ryżu. Wymieszaj dokładnie.
3. Przełóż 2/3 ugotowanego ryżu do dwóch półkulistych foremek silikonowych lub niewielkich misek wyłożonych folią spożywczą. Z pozostałego ryżu uformuj dwa krążki o średnicy dopasowanej do silikonowej foremki lub użytej miseczki. Wstaw wszystko do lodówki na 15 minut.
4. Ogórka pokrój w cienkie plasterki. Awokado obierz ze skórki, usuń pestkę i pokrój w poprzek (w plastry o grubości ok. 1-2 mm). Skrop cytryną.
5. Na ryżowych spodach (krążkach) rozłóż po równo plasterki ogórka. Nałóż warstwę serka Philadelphia Original, następnie kawałki łososia i plasterki awokado. Przykryj całość ryżem uformowanym w kształt półkuli, udekoruj paseczkami nori oraz czarnym i białym sezamem. Burgery serwuj z wasabi i sosem sojowym.

Składniki

125 g serka Philadelphia Original
150 g ryżu do sushi
45 ml octu ryżowego
18 g cukru
60 g zielonego ogórka
70 g awokado
3 ml soku z cytryny
80 g wędzonego łososia
1 g wodorostów nori
2 g czarnego sezamu
2 g białego sezamu



Japonia

Kanapka katsu sando

🕒 30 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. W miseczce wymieszaj keczup, musztardę, sos sojowy i cukier trzcinowy.
2. Plastry schabu rozbij tłuczkiem i przypraw solą oraz pieprzem. Przygotuj dwa głębokie talerze. Do jednego nasyp panko, w drugim roztrzep jajko. Panieruj mięso i smaż je na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor. Gotowe kotlety przełóż na talerz.
3. Chleb pozbaw skórki. Dwie kromki posmaruj solidną porcją serka Philadelphia ze szczypiorkiem. Nałóż na nie liście sałaty, kotlety oraz sos. Tak przygotowane przykryj pozostałym pieczywem. Ułóż kanapki jedna na drugiej, przekrój na pół i podawaj.

Składniki

125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
2 plastry schabu bez kości
4 kromki pieczywa tostowego
60 g panko
1 jajko
5 łyżek oleju
3 łyżki keczupu
1 łyżeczka musztardy
1 łyżka sosu sojowego
1 łyżeczka cukru trzcinowego
4 liście sałaty rzymskiej
sól, pieprz do smaku



Japonia

Kurczak panko

🕒 30 minut 🍴 7 porcji

Sposób przygotowania

1. Przygotuj marynatę: wymieszaj dokładnie maślankę z przyprawami i zamarynuj w niej polędwiczki z kurczaka (ok. 1 godziny w lodówce).
2. Po upływie tego czasu wyjmij mięso z lodówki. Nagrzej piekarnik do 200°C.
3. Rozbełtaj jajko w misce, w kolejnej wymieszaj mąkę z pozostałymi przyprawami, a do trzeciej wsyp panko. Wyjmij polędwiczki z marynaty i panieruj kolejno w mące, jajku i panko. Ułóż je na kratce do pieczenia i wstaw do piekarnika na 20 minut.
4. W tym czasie przygotuj dip – wymieszaj serek Philadelphia z ziołami z sokiem z limonki, oliwą oraz drobno posiekanymi ząbkami czosnku.
5. Po upieczeniu wyłóż polędwiczki na talerz i serwuj z dipem w miseczce.

Dip

125 g sera Philadelphia z ziołami
2 ząbki czosnku
40 ml soku z limonki
20 ml oliwy z oliwek

Marynata

240 ml maślanki
3 g papryki wędzonej
3 g pieprzu cayenne
3 g kminu rzymskiego
3 g czosnku w proszku
2 g soli
2 g pieprzu

Kurczak panko

420 g polędwiczek z kurczaka (ok. 7 sztuk)
1 jajko
100 g mąki pszennej
6 g papryki wędzonej
6 g pieprzu cayenne
2 g soli
2 g pieprzu
100 g panko



Japonia

Zupa z makaronem ramen

🕒 40 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C.
2. Obierz batata, pokrój na kawałki i piecz przez 20 minut.
3. Namocz suszone grzyby shiitake przez 30 minut.
4. W garnku rozgrzej olej sezamowy, podsmaż czosnek z imbirem i płatkami chili przez minutę, następnie dodaj pastę miso oraz sos sojowy. Wlej bulion i gotuj przez 5 minut, a po upływie tego czasu zdejmij garnek z palnika.
5. Do gorącego bulionu dodaj serek Philadelphia Light i dokładnie wymieszaj.
6. Przygotuj makaron ramen wg instrukcji producenta.
7. Rozdziel makaron do dwóch misek, dołóż kiełki soi, algi kombu, osuszone grzyby shiitake i kawałki pieczonego batata, a następnie zalej bulionem. Posyp zupę pokrojoną w poprzek papryczką chili, czarnym sezamem, prażoną cebulką oraz posiekanym szczypiorkiem.

Składniki

125 g serka Philadelphia Light
1,2 l bulionu drobiowo-
-wieprzowego lub grzybowego
60 g białej pasty miso
5 g startego imbiru
2 g płatków chili
2 ząbki czosnku
6 ml oleju sezamowego
15 ml sosu sojowego

300 g makaronu ramen
5 g alg kombu
20 g grzybów shiitake
100 g batata
4 g świeżej papryczki chili
50 g kiełków soi
20 g prażonej cebulki
10 g świeżego szczypiorku
4 g czarnego sezamu



Japonia

Sałatka z makaronem noodle

🕒 30 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Mięso ogrzej do temperatury pokojowej. Natrzyj oba kawałki połówdwy oliwą.
2. Rozgrzej piekarnik do 220°C.
3. 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 połówdwicę z piekarnika. Odczekaj 5-6 minut, aby mięso odpoczęło, dopraw do smaku solą i pieprzem, a następnie pokrój na plastry.
4. Przygotuj dressing. Korzeń imbiru obierz i zetrzyj na tarce o drobnych oczkach. Obrany czosnek przeciśnij przez praszkę. Wymieszaj te składniki w miseczce z serkiem Philadelphia Original i sokiem wyciśniętym z połowy limonki. Dopraw dressing solą do smaku.
5. Ogórka obierz ze skórki, przekrój na pół, usuń nasiona za pomocą łyżki, a następnie pokrój na plasterki.
6. Noodle przygotuj wg instrukcji na opakowaniu. Ugotowany i odsączony makaron przełóż do dwóch misek, ułóż na nim plastry mięsa. Dodaj ogórka oraz kiełki. Wołowinę posmaruj dressingiem.
7. Sałatkę podawaj przyozdobioną listkami mięty oraz ćwiartkami limonki.

Składniki

100 g serka Philadelphia Original
2 plastry połówdwy wołowej (ok. 100 g każdy)
200 g makaronu typu noodle
2 łyżki masła
2 łyżki oliwy
1 ogórek szklarniowy
1 limonka
70 g kiełków rzodkiewki
kawałek imbiru (ok. 1 cm)
1 ząbek czosnku
4 gałązki mięty
sól, pieprz do smaku



Japonia

Matchamissu

🕒 30 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. W ciepłej śmietance rozmieszaj 10 g matchy i szczyptę skórki pomarańczowej. Żółtka ubij na puch z cukrem pudrem. Delikatnie wymieszaj wymienione produkty.
2. Serek Philadelphia Original zmiksuj i połącz z masą z punktu 1.
3. Biszkopty połam na mniejsze kawałki, maczaj w ostudzonym naparze z kawy i układaj w miseczkach na zmianę z kremem. Wierzch deseru posyp 10 g matchy.
4. Matchamissu wstaw do lodówki na co najmniej 4 godziny przed podaniem.

Składniki

150 g serka Philadelphia Original
50 g biszkoptów
2 łyżki śmietanki 36%
2 żółtka
100 ml naparu z kawy
20 g japońskiej herbaty matcha
szczypta otartej skórki z pomarańczy
2 łyżki cukru pudru



Japonia

Sernik japoński

🕒 70 minut 🍴 16 porcji

Sposób przygotowania

1. Przygotuj okrągłą formę do ciasta o średnicy około 20 cm. Boki oraz spód wyłóż papierem do pieczenia. Papier na boki powinien wystawać 3 cm poza formę. Od zewnętrznej strony owiń formę folią aluminiową.
2. Serek Philadelphia Original, masło i mleko w temperaturze pokojowej zmieszaj w kąpeli wodnej za pomocą trzepaczki. Odstaw do wystygnięcia.
3. Do masy dodaj przesiane mąki, sok z cytryny oraz żółtka, wymieszaj.
4. Białka jaj ze szczyptą soli oraz cukrem ubij na gładką masę.
5. Pianę dodawaj partiami do masy serkowej. Delikatnie wymieszaj i wlej do formy.
6. Formę z ciastem umieść w większej blaszce, do której wlej zagotowaną wodę – do 1/3 wysokości okrągłej formy. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 200°C, bez termoobiegu. Po 15 minutach zmniejsz temperaturę do 140°C, piecz przez kolejne 40 minut. Pozostaw na godzinę do wystygnięcia.
7. Sernik japoński podawaj posypyany matchą lub cukrem pudrem. Udekoruj owocami.

Składniki

375 g serka Philadelphia Original
70 g masła
150 ml mleka
80 g mąki tortowej
1 łyżka mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka soku z cytryny
200 g drobnego cukru
9 jajek
szczypta soli
matcha
cukier puder
owoce do dekoracji

Tajlandia

Pobudzające wszystkie zmysły aromaty i eksplozja barw na talerzu. Tak w skrócie można określić kuchnię tajską. Cechuje ją bardzo kreatywne podejście do gotowania. Nie ma w niej określonych zasad, których powinno się przestrzegać. Każdy gotuje tak, żeby smakowało i jemu, i innym.

Tajscy kucharze w każdym daniu dążą do tego, by połączyć ze sobą pięć smaków: słodki, słony, kwaśny, ostry i gorzki. Jeśli dodamy do tego szósty smak – kremowego serek Philadelphia, to uzyskamy niezapomnianą wersję curry, Pad Thai, zupy kokosowej i innych specjałów tajskiej kuchni!





Tajlandia

Tajskie curry

🕒 30 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Pierś z kurczaka i paprykę pokrój w dwucentymetrową kostkę. Czosnek posiekaj w plasterki, cebulę w piórka.
2. Na patelni rozgrzej olej i podsmaż na nim pastę curry. Następnie wrzuć na nią mięso i trzymaj 2–3 minuty. Dodaj cebulę i czosnek, smaź 3 minuty, aż się zeszkłą. Po czasie dołóż paprykę i groszek cukrowy, zamieszaj i trzymaj na ogniu 4 minuty. Na patelnię wlej mleczko kokosowe, sos rybny i gotuj 5–6 minut na małym ogniu. Całość dopraw sypkim curry i cukrem trzcinowym do smaku. Na koniec dodaj 100 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem. Odczekaj chwilę i dokładnie wymieszaj sos.
3. Curry podawaj z ugotowanym ryżem, udekorowane posiekaną kolendrą i plasterkami papryczki chili. Na wierzchu każdej porcji połóż 50 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem.

Składniki

200 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
300 g piersi z kurczaka
150 g ugotowanego ryżu
200 ml mleczka kokosowego
1 łyżka sosu rybnego
14 g czerwonej pasty curry
2 łyżki oleju
20 g curry
6 g cukru trzcinowego
1 cebula
2 ząbki czosnku
100 g czerwonej papryki
100 g groszku cukrowego
¼ papryczki chili
¼ pęczka świeżej kolendry



Tajlandia

Pad Thai

🕒 25 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Makaron ryżowy przygotuj według instrukcji na opakowaniu. Składniki sosu wymieszaj w miseczce. Czosnek przeciśnij przez praskę. Tofu pokrój w kostkę. Szczypiorek i chili posiekaj.
2. Na patelni rozgrzej olej i wrzuc na niego czosnek. Podsmażaj 1 minutę, a następnie dodaj tofu i trzymaj na ogniu przez 2-3 minuty. Kolejno wbij jajka, dołóż makaron i smaż przez 4 minuty. W połowie tego czasu wlej sos. Na koniec dodaj 50 g serka Philadelphia z ziołami, kiełki, połowę posiekanego szczypiorku i dokładnie wymieszaj. Gotowy pad thai przełóż do misek. Na wierzchu każdej porcji rozsmaruj 50 g serka Philadelphia z ziołami (po 25 g na porcję). Przed podaniem udekoruj danie: pokrojonymi orzeszkami nerkowca, listkami kolendry, siekaną papryczką chili i szczypiorkiem.

Składniki

100 g serka Philadelphia z ziołami
100 g wędzonego tofu
200 g makaronu ryżowego (wstążki)
2 jajka
2 łyżki oleju
30 g orzeszków nerkowca
2 ząbki czosnku
1 łyżka papryczki chili
150 g kiełków fasoli mung
1 pęczek szczypiorku
4 gałązki kolendry

Sos

4 łyżki sosu rybnego
3 łyżki sosu słodko-pikantnego z chili
2 łyżki soku z limonki
2 łyżki wody
3 łyżki cukru trzcinowego
½ łyżki posiekanej papryczki chili



Tajlandia

Spring rollsy

🕒 30 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Pierś z kurczaka przekrój na pół, natrzyj olejem, ziołami prowansalskimi, solą oraz pieprzem. Połóż mięso na rozgrzaną patelnię i smaż 3-4 minuty z każdej strony. Przełóż kurczaka z patelni na talerz, przestudź, a następnie pokrój wzdłuż na grube paski.
2. Ogórka przetnij na pół i za pomocą łyżki usuń nasiona. Następnie pokrój go w cienkie słupki. To samo zrób z umytą marchewką. Warzywa podziel na cztery równe porcje.
3. Arkusz papieru ryżowego zamocz w wodzie. Ułóż papier ryżowy na desce i rozsmaruj na nim 25 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem. Na środku arkusza ułóż porcję kurczaka, słupki ogórka, marchwi, kiełki, szczypiorek, miętę i bazylię. Papier ryżowy złóż na pół i zawiń w rulonik. W taki sam sposób przygotuj 3 pozostałe spring rollsy.
4. Spring rollsy podawaj z sosem słodko-pikantnym chili.

Składniki

100 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
250 g piersi z kurczaka
4 arkusze papieru ryżowego
2 łyżki oleju
100 g sosu słodko-pikantnego chili
1/2 ogórka szklarniowego
1/2 marchewki
80 g kiełków lucerny
4 gałązki szczypiorku
4 gałązki bazylii
4 gałązki mięty
1 łyżeczka ziół prowansalskich
sól, pieprz, do smaku



Tajlandia

Zupa kokosowa

🕒 30 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Pierś z kurczaka pokrój w kostkę. Cebulę obierz i posiekaj w piórka. Cukinię przekrój na pół, za pomocą łyżki usuń nasiona, a miąższ pokrój w półplasterki (kilka sztuk zostaw do dekoracji).
2. W garnku rozgrzej olej i podsmaż na nim pastę curry. Następnie dodaj filet z kurczaka i rumień przez 4 minuty na małym ogniu. Po tym czasie dołóż cebulę oraz cukinię i nie przerywając mieszania, smaż jeszcze 2 minuty. Kolejno wlej sos rybny, wsyp curry i cukier trzcinowy. Zamieszaj i podgrzewaj całość przez chwilę. Wlej bulion warzywny, zagotuj i dodaj przełamany na pół makaron ryżowy. Gotuj zupę przez 5 minut. Na koniec dołóż 100 g serka Philadelphia Light oraz mleczko kokosowe. Wszystko dokładnie wymieszaj i zdejmij z ognia.
3. Tajską zupę podawaj przyozdobioną posiekanym szczypiorkiem, cukinią i przekrojoną na pół papryczką chili. Każdą porcję udekoruj dodatkowo 25 g serka Philadelphia Light.

Składniki

200 g serka Philadelphia Light
100 g makaronu ryżowego
200 g piersi z kurczaka
1 l bulionu warzywnego
100 ml mleczka kokosowego
2-3 łyżki oleju
10 g curry
20 g sosu rybnego
20 g czerwonej pasty curry
10 g cukru trzcinowego
100 g cebuli
100 g cukinii
2 papryczki chili
1/2 pęczka szczypiorku



Tajlandia

Pudding z tapioki

🕒 30 minut

🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Miąższ z papai podziel na pół. Jedną porcję zmiksuj blenderem na mus, a drugą pokrój w kostkę do dekoracji.
2. Mleko kokosowe zagotuj w garnku. Wsyp do niego tapiokę (powinna zrobić się całkowicie przezroczysta) i cukier. Zamieszaj i trzymaj na małym ogniu przez 20 minut. Po tym czasie dodaj serek Philadelphia Original. Całość dokładnie wymieszaj. Pudding przełóż do szklanek. Na wierzch nałóż równe porcje musu oraz pokrojoną papaję. Wierzch udekoruj pestkami papai oraz listkami mięty.

Składniki

100 g serka Philadelphia Original
500 ml mleka kokosowego
50 g tapioki
300 g miąższu z papai
1 łyżka pestek z papai
4 gałązki mięty
15 g cukru



Chiny



Jedzenie w Chinach jest bardzo istotnym elementem kultury. Traktowane jest niemal jak świętość. Każde święto w chińskich domach wiąże się z dużymi ilościami różnego rodzaju potraw. Nie brakuje też miejsca na pyszny i kremowy serek Philadelphia!

Kuchnia chińska jest bardzo różnorodna. Zachwyca ilością wykorzystywanych składników. Parafrazując stare chińskie przysłowie, nie ma składnika, którego nie można wykorzystać do przygotowania jedzenia.

Od rozgrzewających zup przez kleiste pierożki aż po syte mięsne dania. Chińskie specjały zachwycają każdego smakosza!





Chiny

Naleśniki z kaczką

🕒 35 minut

🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Wszystkie składniki na sos wymieszaj dokładnie w miseczce. Mięso kaczki poszarp na mniejsze części i zalej uzyskanym hoisin. Warzywa oczyść i pokrój w słupki.
2. Przygotuj chińskie ciasto na naleśniki. W naczyniu wymieszaj łopatką gorącą wodę i mąkę. Wyjmij masę na blat i zagniataj ręką przez około 5 minut. Tak przygotowane ciasto przykryj wilgotną ściereczką i odstaw na 10 minut. Po tym czasie uformuj ciasto w wałek, a następnie podziel na 4 równe części. Z każdej porcji stwórz kulkę i posmaruj olejem sezamowym. Wszystkie rozwałkuj na cienkie placki. Smaż na rozgrzanej, suchej patelni na złoty kolor z obu stron.
3. Gotowe naleśniki posmaruj serkiem Philadelphia z ziołami, nafaszeruj mięsem oraz warzywami. Podawaj bezpośrednio po przygotowaniu.

Składniki

150 g serka Philadelphia z ziołami
250 g upieczonego mięsa z kaczki
150 g mąki pszennej
50 g pora (zielona część)
50 g ogórka
50 g marchwi
2-3 łyżki oleju sezamowego
80 ml letniej wody

Sos hoisin do kaczki

2 łyżki masła orzechowego
1 starty ząbek czosnku
4 łyżki sosu sojowego
1 łyżka oleju sezamowego
1 łyżka cukru trzcinowego
szczypta ostrej papryki
szczypta czarnego pieprzu



Chiny

Pierozki dim sum

🕒 25 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Przygotuj farsz. Ugotowane krewetki oczyść, usuń pancerzyki, a następnie rozdrobnij przy pomocy malaksera lub widelca. Imbir przeciśnij przez praskę, szczypiorek drobno posiekaj. Wymieszaj krewetki, serek Philadelphia ze szczypiorkiem, imbir, biały pieprz oraz sos rybny na jednolitą masę.
2. Do mąki z solą dolej ciepłą wodę i zagniataj przez 5 minut. Gdy ciasto będzie gładkie i elastyczne, rozwałkuj je na cienutki placek i przy pomocy szklanki powycinaj krążki. Od razu nałóż po łyżeczce farszu na każdy placek, zwilż krawędzie, złóż krążek na pół i zlep brzeg z jednej strony półkrążka. Następnie zagniataj kolejne zakładki z ciasta (w kierunku „od siebie”), tak aby uformować kształt sakiewki. Gotowe pierożki przykryj wilgotną szmatką.
3. Zagotuj wodę w garnku i ustaw na nim bambusowy koszyk z pierożkami w środku (możesz ułożyć je na wyciętym z papieru do pieczenia okręgu, aby się nie przyklejały). Gotuj chińskie pierożki na parze przez 6 minut.
4. Serwuj pierożki posypane sezamem i szczypiorkiem, z sosem sojowym do maczania.

Farsz

125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
90 g ugotowanych krewetek
5 g imbiru
5 ml sosu rybnego
1 g białego pieprzu

Ciasto

60 g mąki pszennej
45 ml ciepłej wody
1 g soli

Dodatki

5 g sezamu
5 g świeżego szczypiorku
10 ml sosu sojowego



Chiny

Sałatka z makaronem udon

🕒 30 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Krewetki obierz z pancerzyków i oczyść. Makaron udon przygotuj według instrukcji na opakowaniu. Pomidorki koktajlowe przekrój na pół.
2. Do rondelka włóż starty imbir, cukier i wlej ocet ryżowy. Doprowadź do wrzenia i dodaj do garnka krewetki. Gotuj krewetki po 30 sekund z każdej strony. Zdejmij naczynie z ognia. Dołóż 25 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem, sok z limonki, sos sojowy, rybny oraz chili. Całość zamieszaj.
3. Makaron wyłóż na dwa talerze. Dodaj pomidorki, pędy bambusa oraz krewetki z sosem. Dokładnie wymieszaj składniki. Na wierzch sałatki nałóż po 50 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem. Przed podaniem udekoruj danie orzeszkami ziemnymi i posiekaną miętą.

Składniki

125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
150 g krewetek
200 g makaronu udon
2 łyżki octu ryżowego
1 łyżeczka sosu sojowego
1 łyżeczka sosu rybnego
1 łyżeczka cukru trzcinowego
30 g orzeszków ziemnych
100 g pomidorków koktajlowych
100 g pędów bambusa
1 łyżka startego imbiru
3 łyżki soku z limonki
¼ pęczka mięty
szczypta chili



Chiny

Zupa z krewetkami i trawą cytrynową

🕒 30 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Imbir pokrój w cienkie słupki, a czosnek, chili oraz trawę cytrynową w plasterki.
2. Na rozgrzaną patelnię wlej olej i podsmaż krewetki przez 3 minuty na dużym ogniu. Zmniejsz ogień i dodaj imbir, wraz z czosnkiem oraz trawą cytrynową. Zdejmij krewetki z patelni i odstaw na bok.
3. Na patelnię dodaj pieczarki. Dolej sosu rybnego oraz sosu sojowego i smaż przez kolejne 2 minuty. Wlej na patelnię bulion drobiowy wraz z nasionami kolendry i gotuj na małym ogniu przez 10 minut. W tym czasie zblanszuj brokuł, a makaron sojowy zalej wrzątkiem na 3 minuty. Dodaj do bulionu serek Philadelphia oraz plasterki chili. Gotuj przez kolejne 5 minut.
4. W misce ułóż makaron sojowy, brokuł i krewetki, zalej zupą i posyp świeżą kolendrą oraz czarnym sezamem.

Składniki

125 g serka Philadelphia Light
500 ml bulionu drobiowego
120 g krewetek
20 g imbiru
10 g czosnku
8 g trawy cytrynowej
15 ml sosu rybnego
7 ml sosu sojowego
10 g świeżej papryczki chili
2 g świeżej kolendry
1 g nasion kolendry
150 g brokułu
100 g makaronu sojowego
60 g pieczarek
4 ml oleju rzepakowego
1 g czarnego sezamu



Korea

Kuchnia koreańska jest znana ze stosowania dodatków do jedzenia, które dla podniebień Europejczyków są bardzo nietypowe. Łączy nas jednak zamiłowanie do kremowego serka Philadelphia! Korea słynie także z tradycyjnych deserów, których z pewnością nie zaliczymy do najmniej kalorycznych.

Koreańscy często jedzą w pośpiechu i zabierają ze sobą jedzenie na wynos. Jednak gotowanie w Korei opiera się na harmonii smaków. Można porównać to do komponowania utworu, w którym każdy dźwięk jest inny, ale w połączeniu tworzą piękną symfonię. Każdy, kto ceni sobie oryginalny smak i różnorodność, z pewnością polubi kuchnię koreańską!



Korea

Bento (sushi lunchbox)

🕒 45 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Ryż do sushi ugotuj według instrukcji na opakowaniu. Gdy będzie gotowy, dodaj zaprawę i wymieszaj.
2. Paprykę, marchew, ogórka oraz awokado pokrój w paski.
3. Na arkuszu nori rozłóż połowę ugotowanego ryżu. Następnie rozsmaruj równomiernie 50 g serka Philadelphia, ułóż 1/2 liści sałaty, awokado i papryki. Poukładaj też plastry łososia wędzonego (całe 100 g). Zwilż boki nori i zwiń na pół wzdłuż krótszego boku. Zlep końce arkusza. W taki sam sposób przygotuj drugą porcję z pozostałych składników. Tym razem użyj dodatkowo 50 g paluszków krabowych. Gotowe rolki pokrój ostrym nożem na porcje. Tak przygotowane, razem z paskami marchwi, ogórka, imbirem i sosem sojowym zapakuj do lunch boxu.

Składniki

100 g serka Philadelphia Original
100 g łososia wędzonego na zimno
50 g paluszków krabowych
2 arkusze wodorostów nori
250 g ryżu do sushi
50 ml zaprawy do ryżu
50 g imbiru marynowanego
100 ml sosu sojowego
1 awokado
1/2 czerwonej papryki
1/2 marchewki
1/2 ogórka
6 liści sałaty ozdobnej



Korea

Deser à la bingsu

🕒 25 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Serek Philadelphia Original, mleko skondensowane i kostki lodu umieść w naczyniu blendera i zmiksuj. Uzyskane lody umieść w zamrażarce na 3 godziny.
2. Melon przekrój na pół i usuń z niego pestki. Za pomocą specjalnej łyżki wydrąż kulki z miąższu. Pozostaw przy skórce rant, aby uzyskać owocowe miseczki. Nałóż do nich porcje lodów z serem Philadelphia Original. Deser udekoruj kulkami z melona, posiekanymi pistacjami, płatkami migdałów i płatkami kwiatów. Wierzch przyozdób listkami mięty.

Składniki

200 g sera Philadelphia Original
4 łyżki słodzonego mleka skondensowanego
50 g migdałów w płatkach
20 g pistacji
1 melon galia
20 g płatków jadalnych kwiatów
4 gałązki mięty
1 szklanka kostek lodu



Korea

Placuszki hotteok

🕒 40 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. W misce wymieszaj wodę, cukier oraz drożdże instant. Odstaw na 10 minut pod przykryciem. Po tym czasie dodaj mąkę, mleko, sól i dokładnie wymieszaj. Naczynie przykryj ściereczką i odłóż na godzinę do wyrośnięcia.
2. Przygotuj nadzienie: w kolejnej miseczce połącz posiekane orzechy, cukier trzcinowy i cynamon.
3. W garnku rozgrzej olej. Dłońmi nabieraj porcje ciasta i formuj w kulki (powinno wystarczyć na 10 placuszków). Każdą kulkę spłaszcz, na środek nałóż trochę nadzienia. Delikatnie zawiń brzegi ciasta i spłaszcz je dłonią. Placuszki smaź na złoty kolor z obu stron. Przyrządzone hotteok układaj na talerzu wyłożonym ręcznikiem papierowym (aby je odsączyć z nadmiaru tłuszczu).
4. Serek Philadelphia Milka rozpuść w kąpieli wodnej. Polej nim placuszki hotteok, najlepiej zaraz po usmażeniu.

Składniki

200 g serka Philadelphia Milka
400 g mąki pszennej
6 g drożdży suszonych
150 ml mleka
1 l oleju rzepakowego
100 ml wody
10 g cukru
szczypta soli

Nadzienie

30 g orzechów włoskich
2 g cynamonu
75 g cukru trzcinowego



Wietnam

Wiedzieliście, że dobrze znane nam banany występują w Wietnamie w mnogiej ilości odmian? Stoły na wietnamskich targach uginają się również od innych różnorodnych warzyw i owoców. Nie dziwi więc fakt, że wszystkie potrawy kuchni wietnamskiej są pyszne i zdrowe.

Nasycone barwy i pobudzające aromaty warto połączyć z jeszcze jednym składnikiem, który nigdy nie zawodzi. Kremowy serek Philadelphia doskonale odnajdzie swoje miejsce wśród wietnamskich dań i deserów, dodając im niepowtarzalnego charakteru.





Wietnam

Ciasto bananowe

🕒 30 minut 🍴 10 porcji

Sposób przygotowania

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową. Przygotuj tortownicę o średnicy 20 cm, dno oraz boki wyłóż papierem do pieczenia.
2. Sześć bananów obierz ze skórki i pokrój w plasterki. Przełóż je do miski, posyp cukrem trzcinowym i odstaw.
3. Jajka wbij do miski i ubij mikserem na puszystą masę. Nie przerywając ucierania, dodaj mleko skondensowane, roztopione masło oraz 100 g serka Philadelphia Light. Do całości wsyp mąkę i połącz składniki za pomocą trzepaczki. Na koniec dołóż banany i delikatnie wymieszaj. Ciasto wlej do przygotowanej formy. Piecz przez godzinę w 180°C. Gotowy wypiek wystudź w piekarniku, a następnie przełóż na talerz.
4. 200 g serka Philadelphia Light zmiksuj z cukrem pudrem. Udekoruj ciasto kremem za pomocą szpatułki. Wierzch wypieku przyozdób pokrojonymi plasterkami banana. Placek przechowuj w lodówce.

Składniki

300 g serka Philadelphia Light
5 jajek
180 g roztopionego masła
150 g słodzonego mleka skondensowanego
150 g mąki
40 g cukru trzcinowego
30 g cukru pudru
7 średniej wielkości bananów



Indie

Na samą myśl o kuchni indyjskiej człowiek robi się głodny! Jej domeną jest połączenie smaków wielu kultur i ich tradycji. W jednych rejonach przeważają dania mięsne, głównie z kurczakiem, w innych zaś prawie w ogóle nie je się mięsa. Wszystkich mieszkańców Indii łączy jednak miłość do deserów!

Dziś kuchnia indyjska to różnorodne dania, które kochają ludzie na całym świecie. Urzekają one swoim wyglądem, zapachem i tym, że jedną porcją można nasycić się na długi czas! Dodatek serka Philadelphia do tych potraw wywołuje prawdziwą eksplozję smaków. Nie ma więc czasu do stracenia, poznajcie przepisy inspirowane tą jedną z najbardziej oryginalnych kuchni na świecie!





Indie

Masala dosa

🕒 45 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Ryż oraz soczewicę opłucz obficie na sicie. Tak przygotowane przełóż do miski i zalej wodą tak, aby całkowicie przykrywała ziarna. Odstaw na minimum 8 godzin. Następnie odcedź je i zblenduj z czystą wodą (do uzyskania konsystencji klasycznego ciasta naleśnikowego). Do całości dodaj szczyptę soli i zamieszaj. Porcje masy nakładaj na rozgrzaną patelnię z olejem i smaż z obu stron. Przyrumienione naleśniki ułóż na talerzu.
2. Przygotuj farsz: Na patelni rozgrzej olej i wrzuc na niego soczewicę. Smaż, aż ziarna nabiorą koloru, a następnie dodaj obraną i posiekaną cebulę, kurkumę i przyprawę garam masala. Zamieszaj i smaż na małym ogniu, aż cebula się skarmelizuje. Kolejno dołóż purée z ziemniaków oraz 2–3 łyżki wody. Całość dopraw do smaku solą i sokiem z cytryny. Na koniec wsyp orzeszki ziemne i dokładnie wymieszaj farsz.
3. Przygotuj dip: ogórek opłucz i zetrzyj na tarce o drobnych oczkach. Miętę i kolendrę posiekaj. W miseczce wymieszaj serek Philadelphia Original, ogórek, zioła, sok z cytryny oraz kumin. Dip dopraw do smaku solą.
4. Naleśniki podawaj z farszem oraz dipem z serka Philadelphia.

Dip

125 g serka Philadelphia Original
50 g ogórka
1 łyżka soku z cytryny
3 gałązki świeżej mięty
3 gałązki świeżej kolendry
2 g kuminu
sól do smaku

Naleśniki

80 g ryżu basmati
80 g czerwonej soczewicy
2 łyżki oleju
szczypta soli

Farsz

300 g purée z ziemniaków
100 g cebuli
25 g czerwonej soczewicy
30 g orzeszków ziemnych
1 łyżka soku z cytryny
2 łyżki oleju
3 g kurkumy
3 g przyprawy garam masala
sól do smaku



Indie

Butter chicken

🕒 30 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Przygotuj marynatę: pierś z kurczaka pokrój w kostkę. Natrzyj mięso startym imbirem i czosnkiem. Dopraw solą, pieprzem i garam masalą. Kolejno skrop oliwą oraz sokiem z cytryny. Do całości wlej jogurt i dokładnie wymieszaj. Miskę przykryj i wstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny.
2. Wyjmij kurczaka z lodówki i pozostaw w temperaturze pokojowej. W międzyczasie w garnku rozgrzej łyżkę oliwy i zeszklij na niej cebulę pokrojoną w kostkę. Dorzuć przyprawy (garam masala, kurkumę, kumin, cynamon) oraz orzechy nerkowca i podsmaż razem 1-2 minuty. Wlej bulion i dodaj pomidory z puszki. Gotuj na małym ogniu pod przykryciem 10 minut. Na koniec dołóż 100 g sera Philadelphia z ziołami i zmiksuj blenderem na gładki sos. Dopraw solą do smaku.
3. Na patelni rozgrzej drugą łyżkę oliwy i obsmaż na niej odsączone z marynaty kawałki kurczaka. Mięso przetóż do sosu i gotuj całość 3 minuty.
4. Butter chicken podawaj z ryżem i zarumienioną na suchej patelni tortillą. Danie udekoruj pozostałą porcją sera Philadelphia z ziołami, świeżą kolendrą i ćwiartkami cytryny.

Składniki

200 g sera Philadelphia z ziołami
300 g piersi z kurczaka
100 ml bulionu warzywnego
2 łyżki oliwy
200 g krojonych pomidorów z puszki
1 cebula
50 g orzechów nerkowca
10 g garam masala
5 g kurkumy
5 g kuminu
szczypta cynamonu
szczypta soli

Marynata

1 łyżka oliwy
1/2 szklanki jogurtu naturalnego
1 łyżeczka garam masala
1 łyżeczka tartego imbiru
1 zmiądzony ząbek czosnku
1 łyżka soku z cytryny
sól, pieprz do smaku

Dodatkowo

2 tortille
150 g ugotowanego ryżu
2 ćwiartki cytryny
4 gałązki świeżej kolendry



Indie

Chlebki naan

🕒 30 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. W misce umieść: mąkę, jogurt, wodę, drożdże instant, cukier, sól oraz oliwę. Wyrób za pomocą dłoni na gładkie ciasto. Naczynie przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na godzinę do wyrastania.
2. Wyrośnięte ciasto podziel na osiem równych części. Każdy kawałek uformuj dłońmi w kulkę, a następnie spłaszcz. Placki ułóż obok siebie na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i przykryj ściereczką na 10 minut.
3. Blaszkę wstaw do piekarnika nagrzanego do 200°C i piecz 8-10 minut na złoty kolor. Gotowe chlebki wystudź. Podawaj posmarowane serkiem Philadelphia Light i posypane ziarnami czarnego sezamu.

Składniki

125 g serka Philadelphia Light
300 g mąki pszennej
5 g suszonych drożdży
80 g gęstego jogurtu naturalnego
1 łyżka oliwy
125 ml wody
20 g ziaren czarnego sezamu
4 g cukru
5 g soli



Indie

Mango mastani

🕒 30 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Przygotuj lody: serek Philadelphia Original wyjmij z lodówki, aby nabrał temperatury pokojowej. Tak przygotowany zmiksuj z mlekiem skondensowanym. Schłodzoną śmietankę 36% ubij na sztywno i dodaj do niej partiami masę z serkiem. Całość dokładnie wymieszaj. Po osiągnięciu jednolitej konsystencji przełóż do pojemnika i wstaw do zamrażarki na 3 godziny.
2. Pistacje, orzechy pekan oraz nerkowca posiekaj. Mango obierz ze skórki, a miąższ pokrój w grubą kostkę (parę sztuk odłóż do dekoracji).
3. Cząstki mango przełóż do naczynia. Dodaj cukier trzcinowy oraz mleko i dokładnie zmiksuj. Gotowy koktajl przelej do szklanek. Na wierzch nałóż po dwie gałki lodów z serkiem Philadelphia. Całość udekoruj posiekanymi orzechami, kostkami mango i wisienkami koktajlowymi.

Składniki

125 g serka Philadelphia Original
100 g słodzonego mleka skondensowanego
200 ml mleka
200 g śmietanki 36%
30 g cukru trzcinowego
3 mango
4 wisienki koktajlowe
40 g pistacji
40 g orzechów nerkowca
40 g orzechów pekan