



Tak smakuje świat z serem Philadelphia

Część IV Kuchnia kontynentalna



Philadelphia - serek śmietankowy nr 1 w Europie*

Marka Philadelphia jest rozpoznawalna niemalże na całym świecie. Konsumenci doceniają ją przede wszystkim za utrzymywanie wysokiej jakości i niezmienny, delikatny smak wyrobu. Przełomowym momentem w jej historii było wprowadzenie produktu – śmietankowego serka Philadelphia – na rynek europejski. Wydarzyło się to w 1960 r.

Europejczycy pokochali go za oryginalny smak i kremową konsystencję. Szybko zauważyli, że ma uniwersalny charakter i sprawdza się nie tylko w roli smarowidła do kanapek. Zaczęli dodawać go do różnego rodzaju sosów i dipów, sałatek, a nawet dań głównych. Okazało się także, że składnik ten może wzbogacić specjały przygotowywane na bazie tradycyjnych receptur, przekazywanych sobie z pokolenia na pokolenie.

Unikalne cechy serka zauważyli także profesjonalni cukiernicy i amatorzy słodkości. Serek Philadelphia stał się kluczowym składnikiem wielu kultowych, europejskich deserów, ciast lub innych wypieków.

Niniejszy e-book to ostatni przystanek w naszej podróży tropem najlepszych smaków świata! Tym razem zatrzymujemy się na dłużej na terenie naszego kontynentu, prezentując Wam przepisy polskie, ukraińskie, czeskie, węgierskie, niemieckie, francuskie, angielskie i skandynawskie. Przekonajcie się, jak bardzo serek Philadelphia podkreśla smak lokalnych specjałów i z powodzeniem zastępuje tradycyjne składniki. Nowoczesne wariacje na temat tradycyjnych receptur to sposób na urozmaicenie menu!

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

Wszystkie części serii „Tak smakuje świat z serkiem Philadelphia” dostępne są na stronie www.phily.pl (zakładka „Książki kucharskie”).

Dziękujemy Wam za wspólną podróż, pełną smaków, aromatów i... inspiracji!

* Źródło: Euromonitor International Limited, Produkty mleczne i alternatywy edycja 2023, wartość detaliczna RSP, kategoria serów do smarowania, dane z 2022 r.

PHILADELPHIA

Lista przepisów

Polska

Letnia zupa z groszkiem	5
Chłodnik ogórkowy z mięta	6
Pierogi lubelskie	7
Karp w kremowym sosie	8
Sernik krakowski	9

Ukraina

Sałatka kijowska	11
Syrniki	12

Czechy

Pomazánka	14
Trdelník	15

Węgry

Túrós rétes (strudel)	17
Minitorciki węgierskie	18

Niemcy

Sernik Käsekuchen	20
Tort szwarcwaldzki	21

Francja

Quiche lorraine	23
Mule	24
Terrina z łososiem	25
Kurczak po normandzku	26
Sernik baskijski	27

Anglia

Beef wellington	29
Banoffee	30

Skandynawia

Klopsiki szwedzkie	32
Łosoś w cieście	33
Tartinki śledziowe	34
Ziemniaczki hasselback	35
Bułeczki cynamonowe	36

Polska

„Nigdzie gościnność taka, jak u Polaka” – to stare przysłowie dobrze charakteryzuje stosunek Polaków do spotkań przy stole. Polacy uwielbiają gotować nie tylko dla rodziny i przyjaciół, ale także dla osób, które odwiedzają ich domy niespodziewanie.

Jadłospis Polaków (codzienny i ten odświętny) w dużej mierze oparty jest na potrawach i deserach przygotowanych na bazie tradycyjnych receptur. Na szczególną uwagę zasługują pierogi i serniki, przygotowywane na bazie wysokiej jakości wyrobów nabiałowych, w tym kremowego serka Philadelphia!





Polska

Letnia zupa z groszkiem

🕒 30 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Por oczyść i posiekaj w plasterki. Marchew, pietruszkę, ziemniaki obierz ze skórki i pokrój w grubą kostkę.
2. W garnku rozgrzej olej, wrzuć na niego warzywa i smaż 3–4 minuty. Kolejno wlej bulion, dodaj groszek (2 łyżki odłóż do dekoracji). Całość gotuj na małym ogniu pod przykryciem 15 minut. Po upływie tego czasu dołóż 50 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem, sól, pieprz i zmiksuj całość na gładki krem.
3. Zupę podawaj udekorowaną pozostałym serkiem Philadelphia ze szczypiorkiem (25 g na 1 porcję), listkami natki pietruszki, kwiatami rumianku oraz sparzonym zielonym groszkiem.

Składniki

150 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
600 ml bulionu warzywnego
2 łyżki oleju
300 g świeżego zielonego groszku
2 ziemniaki
1 marchew
1 pietruszka
1/2 pora (zielona część)
garść listków natki pietruszki
garść kwiatów rumianku
sól, pieprz do smaku



Polska

Chłodnik ogórkowy z miętą

🕒 40 minut 🍴 3 porcje

Sposób przygotowania

1. Ogórki umyj i zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Odłóż parę plasterków do dekoracji. Miętę i koperek drobno posiekaj. Połącz serek Philadelphia ze szczypiorkiem z mlekiem.
2. Dodaj starte ogórki, miętę, koperek, sok z cytryny, sól i pieprz. Chłodnik dokładnie wymieszaj i wstaw do lodówki na co najmniej 30 minut.
3. Przed podaniem udekoruj każdą porcję plasterkami ogórka, koperkiem i miętą.

Składniki

400 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
460 ml mleka
350 g ogórków gruntowych
10 g mięty
6 g koperku
10 ml soku z cytryny
2 g soli
2 g pieprzu grubo mielonego



Polska

Pierogi lubelskie

🕒 75 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Nadzienie: boczek pokrój w kostkę i wrzuc na rozgrzaną patelnię. Smaż 3–4 minuty. Następnie dodaj posiekaną drobno cebulę i trzymaj na patelni, aż nabierze złotego koloru. Usmażone dodatki przełóż do miski. Dołóż kaszę gryczaną, posiekaną miętę i serek Philadelphia z ziołami. Dopraw do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszaj wszystkie składniki.
2. Ciasto: mąkę przesiej do miski i wbij do niej jajko. W dzbanku wymieszaj: ciepłą wodę, sól i olej. Wlej mieszaninę do mąki i zagnieć na gładkie ciasto.
3. Ciasto przełóż na stolnicę i rozwałkuj. Za pomocą szklanki lub ausztachera wycinaj z ciasta kółka. Łyżeczką nakładaj porcje farszu, brzegi ciasta zlepiaj. Gotowe pierogi układaj na blacie wyłożonym pergaminem.
4. W dużym garnku zagotuj wodę z łyżką soli i oleju. Wrzucaj do wrzątku pierogi w takiej ilości, aby nie sklejały się w trakcie gotowania. Po wypłynięciu pierogów na powierzchnię odczekaj jeszcze 1,5 minuty i wyławiaj je przy pomocy cedzaka.
5. Ugotowane pierogi ułóż na dużym półmisku, udekoruj 200 g sera Philadelphia z ziołami oraz listkami mięty.

Nadzienie

50 g boczku
100 g sera Philadelphia z ziołami
100 g ugotowanej kaszy gryczanej
1/2 cebuli
4 gałązki mięty
sól, pieprz do smaku

Ciasto

1 jajko
300 g mąki pszennej
1 łyżka oleju
100 ml ciepłej wody
2 g soli

Ponadto

200 g sera Philadelphia z ziołami
1 łyżka oleju
4 gałązki mięty
1 łyżka soli



Polska

Karp w kremowym sosie

🕒 30 minut 🍴 3 porcje

Sposób przygotowania

1. Nagrzij piekarnik do 180°C.
2. Dzwonka karpia oczyść i obtocz w mące z solą i pieprzem.
3. Na patelni z rozgrzanym olejem roztop masło i obsmaż rybę na średnim ogniu (po 4 minuty z każdej strony).
4. Wymieszaj serek Philadelphia z ziołami ze śmietaną oraz sokiem z połowy cytryny.
5. Przełóż karpia do naczynia żaroodpornego i zalej sosem. Posyp płatkami migdałowymi i obłóż plasterkami cytryny (z pozostałej połówki). Piecz 20 minut.

Składniki

375 g serka Philadelphia z ziołami
500 g dzwonek karpia (ok. 3 szt.)
100 ml śmietany 30%
20 g płatków migdałowych
1 cytryna
10 g masła
20 ml oleju
70 g mąki pszennej
2 g soli
2 g pieprzu



Polska

Sernik krakowski

🕒 35 minut 🍴 16 porcji

Sposób przygotowania

1. Mąkę, cukier, zimne, pokrojone masło, jajko, żółtka i proszek do pieczenia włóż do miski i zagnieć. Ciasto uformuj w kulę, zawiń w folię spożywczą i włóż do lodówki na 30 minut.
2. W dużej misce zmiksuj na puch żółtka z cukrem pudrem. Dodawaj partiami serek Philadelphia Original, nie przerywając ucierania. Następnie wlej do masy serowej roztopione i przestudzone masło. Gdy składniki się połączą, dodaj mąkę ziemniaczaną, rodzyunki i skórkę pomarańczową. Całość dokładnie zmiksuj. Białka ubij na sztywno w osobnym naczyniu i dodaj do masy sernikowej. Wymieszaj delikatnie, tak aby nie popsuć struktury ubitych białek.
3. Prostokątną blaszkę do pieczenia wyłóż papierem. Wyjmij ciasto z lodówki i podziel w proporcji 2/3 i 1/3. Większą część ciasta rozwałkuj i wylep nim foremkę. Na spód wylej masę sernikową. 1/3 ciasta rozwałkuj cienko, ostrym nożem potnij je w cienkie paski. Następnie ułóż na wierzchu sernika kratkę. Ciasto wstaw do piekarnika nagrzanego do 170°C i piecz przez godzinę. Gotowy sernik wystudź (ok. 60 minut).

Składniki

1 kg serka Philadelphia Original
200 g masła
8 żółtek
3 białka
50 g mąki ziemniaczanej
200 g cukru pudru
80 g rodzynek
skórka starta z 2 pomarańczy

Ciasto

150 g masła
300 g mąki
4 g proszku do pieczenia
1 jajko
2 żółtka
100 g cukru

Ukraina

Tradycyjna kuchnia ukraińska jest niezwykle bogata smakowo, treściwa, a jednocześnie bardzo prosta. Jej podstawą są dania mączne i potrawy przygotowane na bazie ogólnodostępnych składników: ryb, mięs i warzyw. Przede wszystkim świeżych, zdrowych i pochodzących prosto z natury.

Ukraińcy słyną z umiejętności przygotowywania przepysznych deserów, przekąsek i przystawek. Dodatkem do nich jest nabiał. W tej roli świetnie sprawdza się śmietankowy, kremowy serek Philadelphia.





Ukraina

Sałatka kijowska

🕒 25 minut

🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Ugotowane na twardo, obrane jajka przekrój na pół i oddziel białka od żółtek. Tak przygotowane umieść w osobnych miseczkach i zetrzyj na tarce o drobnych oczkach.
2. Tuńczyka odsącz z zalewy. Czerwoną cebulę posiekaj w drobną kostkę. Serek Philadelphia Light przełóż do rękawa cukierniczego.
3. Na dnie pucharków lub miseczek rozłóż równomiernie warstwy białek, tuńczyka, czerwonej cebuli, sera Philadelphia Light oraz żółtek. Przed podaniem dopraw sałatkę do smaku solą i pieprzem.

Składniki

500 g sera Philadelphia Light
2 puszki tuńczyka w oleju (340 g)
6 jajek
1 czerwona cebula
sól, pieprz do smaku



Ukraina

Syrniki

🕒 35 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. W dużej misce rozgnieć widelcem twaróg. Dodaj jajka, mąkę i cukier, całość dokładnie wymieszaj.
2. Na talerz wsyp 4 łyżki mąki. Za pomocą łyżki nabieraj porcje ciasta i kładź na talerzu z mąką. Delikatnie obtocz każdą porcję, lekko spłaszcz i przełóż na pergamin.
3. Na patelni rozgrzej masło klarowane. Smaż placuszki na złoty kolor i układaj na talerzu wyłożonym ręcznikiem papierowym.
4. Placuszki podawaj z serem Philadelphia Light, ze świeżymi owocami i listkami mięty.

Składniki

200 g serka Philadelphia Light
450 g twarogu
100 g masła klarowanego do smażenia
2 jajka
80 g mąki pszennej + 4 łyżki mąki do obtaczania
25 g cukru
200 g świeżych owoców
listki mięty



Czechy

Czeska kuchnia słynie z dość umiarkowanej „lekkości” – w jadłospisach dominują raczej potrawy tłuste. Ponadto Czesi uwielbiają słodkie desery z dodatkiem różnego rodzaju kremów, w tym także przygotowywanych na bazie śmietankowych i czekoladowych serków.

Poszukując bardziej dietetycznych, lżejszych specjałów, warto skupić się na przepisach na tak zwane mazidla do chleba (pomazánka). Są to kremowe pasty kanapkowe, często serwowane na śniadania.





Czechy

Pomazánka

🕒 15 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Serek Philadelphia ze szczypiorkiem, majonez i przeciśnięty przez praskę czosnek przelóż do miski. Całość dokładnie wymieszaj.
2. Bagietkę pokrój na kromki. Na każdą nałóż porcję pomazánki. Kanapeczki podawaj udekorowane posiekanym szczypiorkiem, listkami oraz kwiatami nasturcji.

Składniki

250 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
bagietka
2 łyżki majonezu
2 ząbki czosnku
1/2 pęczka szczypiorku
garść listków nasturcji
garść kwiatów nasturcji



Czechy

Trdelník

🕒 35 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. W misce utrzyj drożdże z cukrem i ciepłym mlekiem. Następnie dodaj mąkę oraz miękkie masło i zagnieć ciasto. Gotowe uformuj w kulę, przykryj ściereczką i odstaw do wyrastania na godzinę. Po upływie tego czasu masę rozwałkuj cienko na prostokąt i podziel na paski o szerokości 3–4 cm.
2. Składniki posypki wymieszaj na talerzu. Nawień paski ciasta na specjalne wałki do trdelníka tak, aby nachodziły na siebie. Tak przygotowane obtocz w posypce cukrowo-cynamonowej. Kołaczki ustaw na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 10 minut.
3. Kremy: wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową. Miękkie masło utrzyj z cukrem pudrem na puch. Dodawaj partiami serek Philadelphia Original i zmiksuj na gładki krem. Gotową masę napełnij rękaw cukierniczy, odetnij różek i lekko spłaszcz go dłonią. Serek Philadelphia Milka przełóż do drugiego rękawa i tak jak poprzednio zetnij różek oraz lekko spłaszcz rękaw. Tak przygotowane (obydwa kremy) włóż do jednego rękawa cukierniczego z końcówką w kształcie gwiazdy i napełnij kołaczki.

Krem

300 g serka Philadelphia Original
300 g serka Philadelphia Milka
150 g miękkiego masła
100 g cukru pudru

Ciasto

30 g masła
15 g świeżych drożdży
100 ml mleka
250 g mąki pszennej
15 g cukru

Posypka

4 g cynamonu
30 g cukru trzcinowego
30 g cukru białego
8 g cukru waniliowego



Węgry

Kuchnia węgierska wcale nie jest taka pikantna i wyrazista w smaku, jak zwykle się o niej mówi! Dlaczego? Oprócz rozgrzewających zup z dodatkiem papryki, w menu znajdują się fenomenalne desery, ciasta i inne wypieki, które zachwycają swoim smakiem.

Koncentracja na cukierniczych tradycjach Węgier prowadzi do jednego wniosku – to wszystko smakuje wyśmienicie! Na szczególną uwagę zasługuje umiejętność łączenia smaków: owoców ze śmietankowym lub czekoladowym serkiem.



Węgry

Túrós rétes (strudel)

🕒 15 minut

🍴 10 porcji

Sposób przygotowania

1. Serek Philadelphia Light zmiksuj z 4 łyżkami cukru pudru, żółtkiem i proszkiem budyniowym.
2. Blaszkę do pieczenia wyłóż pergaminem. Rozłóż na niej arkusz ciasta filo. Za pomocą pędzelka posmaruj ciasto mlekiem. Połóż na nim drugi arkusz ciasta. Czynność powtarzaj do wykończenia składników.
3. Na tak przygotowanym cieście rozsmaruj masę z serka Philadelphia Light. Kolejno równomiernie rozłóż wiśniową fruzelinę. Ciasto zawiń wzdłuż krótszego boku w roladę.
4. Piecz ciasto przez 30 minut w temperaturze 180°C. Gotowy strudel wystudź i ostrym nożem pokrój na porcje. Podawaj oprószony cukrem pudrem.

Składniki

250 g serka Philadelphia Light
300 g ciasta filo (7 arkuszy)
1 łyżka budyniu śmietankowego
1 żółtko
4 łyżki mleka
100 g fruzeliny wiśniowej
8 łyżek cukru pudru



Węgry

Minitorciki węgierskie

🕒 35 minut

🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Orzechy laskowe grubo posiekaj. Za pomocą ausztachera wytnij z blatów biszkoptowych 12 kółek. Każde nasącz naparem z herbaty.
2. Połowę serka Philadelphia Milka przełóż do rękawa cukierniczego. Na talerzu ułóż 1 miniblata biszkoptowy. Nałóż na niego porcję serka Philadelphia Milka. Przykryj drugim blatem i powtórz czynność. W ten sposób złóż 4 minitorciki. Boki oraz wierzchy deserów posmaruj pozostałym serkiem Philadelphia Milka i posyp posiekanymi orzechami laskowymi. Wierzchy udekoruj owocami miechunki peruwiańskiej.

Składniki

350 g serka Philadelphia Milka
2 gotowe blaty biszkoptowe
80 g orzechów laskowych
100 ml naparu z herbaty
80 g owoców miechunki peruwiańskiej



Niemcy

W kuchni niemieckiej występuje wiele niecodziennych połączeń smaków. Wynika to z położenia kraju i jego wielokulturowości. Kiedyś Niemcy były miejscem, gdzie przecinały się główne szlaki handlowe, stąd też wpływ innych narodowości na gastronomiczne zwyczaje mieszkańców tego kraju.

Serniki i torty autorstwa niemieckich cukierników to prawdziwe arcydzieła! Są delikatne, puszyste, często wilgotne. Ser zastosowany w oryginalnych recepturach z powodzeniem można zastąpić kremowym serkiem Philadelphia – smakowy efekt „wow” gwarantowany!





Niemcy

Sernik Käsekuchen

🕒 35 minut

🍴 8 porcji

Sposób przygotowania

1. Mąkę, cukier, pokrojone masło, jajko i proszek do pieczenia przełóż do miski i zagnieć. Ciasto uformuj w kulę, zawiń w folię spożywczą i włóż do lodówki na 30 minut.
2. Serek Philadelphia Light zmiksuj z cukrem i cukrem waniliowym. Kolejno dodaj sok z cytryny oraz śmietankę i połącz wszystkie składniki.
3. Przygotuj tortownicę o średnicy 20 cm. Dno oraz boki wyłóż papierem do pieczenia. Wyjmij ciasto z lodówki, rozwałkuj i wyłóż nim dno foremki. Następnie nałóż masę serową i posyp płatkami migdałów. Sernik piecz przez 60 minut w temperaturze 175°C. Gotowy wypiek wystudź przy uchylonych drzwiczkach piekarnika.
4. Sernik podawaj oprószony cukrem pudrem.

Składniki

500 g serka Philadelphia Light
100 ml śmietanki 30%
sok wyciśnięty z 1/2 cytryny
150 g drobnego cukru
1 łyżka cukru waniliowego

Ciasto

1 jajko
50 g masła
75 g mąki
4 g proszku do pieczenia
50 g cukru

Ponadto

50 g uprażonych płatków migdałów
4 łyżki cukru pudru



Niemcy

Tort szwarcwaldzki

🕒 70 minut

🍴 12 porcji

Sposób przygotowania

1. Piekarnik z termoobiegiem nagrzej do 180°C. Dno i boki tortownicy o średnicy 20 cm wyłóż papierem do wypieków.
2. Wszystkie składniki na biszkopt powinny być w temperaturze pokojowej. Białka oddziel od żółtek i ubij na sztywną pianę. Pod koniec dodawaj partiami cukier, kontynuując ubijanie po każdej porcji. Kolejno dorzuć żółtka i nadal ubijaj. Do masy wsyp mąkę przesianą z kakao i proszkiem do pieczenia. Delikatnie wymieszaj całość za pomocą szpatułki lub różgi kuchennej. Przełóż masę do formy i piecz 35 minut w temperaturze 180°C.
3. Przygotuj frużelinę. Rozmrożone wiśnie przełóż do rondla wraz z wiśniówką i cukrem. Skrobię ziemniaczaną rozpuść w 50 ml zimnej wody. Owoce doprowadź do wrzenia i wlej do nich otrzymany roztwór. Zamieszaj i odstaw frużelinę do ostudzenia.
4. Przygotuj krem. W misie miksera utrzyj masło i cukier puder na puszystą masę. Kolejno dodaj serek Philadelphia Original i zmiksuj składniki do uzyskania jednolitej konsystencji. Czekoladę zetrzyj na tarce i pozostaw w osobnej miseczce do dekoracji.
5. Biszkopt podziel na trzy blaty. Ułóż na paterze pierwszy krążek ciasta, rozprowadź na nim połowę frużeliny, a następnie 1/3 kremu. Przykryj drugim blatem, powtórz czynności z warstwami żelowanych owoców i kremu. Na wierzchu ułóż ostatni krążek ciasta. Pozostały krem podziel na dwie równe części. Jedną porcję wykorzystaj do posmarowania boków tortu, a następnie obsyp je startą na wiórki czekoladą. Drugą połową kremu udekoruj wierzch ciasta za pomocą rękawa cukierniczego. Tort wstaw na kilka godzin do lodówki.

Biszkopt

8 jajek (białka oddzielone od żółtek)
10 g mąki pszennej
80 g kakao naturalnego
2 g proszku do pieczenia
100 g cukru

Frużelina wiśniowa

15 g skrobi ziemniaczanej
350 g mrożonych wiśni
30 ml wiśniówki
30 g cukru

Krem

650 g serka Philadelphia Original
250 g masła
100 g cukru pudru
100 g czekolady deserowej



Francja

Kuchnia francuska ma niejedno oblicze. Jest pełna smaków, wysublimowana, zaskakująca i momentami trudna do opanowania. Dania z Francji można podzielić na „haute cuisine”, czyli kuchnię starszą, bardziej wykwinłą i na „nouvelle cuisine”, czyli potrawy nowoczesne, dostosowane do obecnych gustów Francuzów.

Ze względu na swoje walory kuchnia francuska jest znana i lubiana na całym świecie. Francuskie specjały są przez wielu uważane za synonim dobrego gotowania. Światową sławą cieszą się także cukiernicy i piekarze pochodzący z tego kraju. Desery i wypieki z Francji to prawdziwe dzieła sztuki.





Francja

Quiche lorraine

🕒 30 minut 🍴 8 porcji

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto: na stolnicy posiekaj zimne masło. Dodaj mąkę, sól, jajko i zimną wodę. Całość zagnieć. Gotowe ciasto uformuj w kulę, zawiń w folię spożywczą i włóż do lodówki na 20 minut.
2. Boczek pokrój w drobną kostkę i usmaż na złoty kolor z łyżką oleju. W misce rozmieszaj jajka ze śmietanką. Dodaj serek Philadelphia z ziołami oraz boczek i połącz składniki. Farsz dopraw do smaku solą i pieprzem.
3. Ciasto wyjmij z lodówki, rozwałkuj na rozmiar nieco większy niż średnica formy. Wylep nim dno oraz boki. Spód nakłuwaj widelcem. Tak przygotowane wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz przez 15 minut. Po czasie wyjmij podpieczone ciasto i wypełnij je farszem. Następnie wstaw foremkę do piekarnika i piecz 25 minut. W tym czasie nadzienie ładnie się zapiecze.
4. Gotową tartę wystudź. Przed podaniem udekoruj 150 g sera Philadelphia z ziołami oraz posiekaną natką pietruszki, szczypiorkiem i bazylią.

Farsz

125 g sera Philadelphia z ziołami
200 g chudego boczku
4 jajka
200 g śmietanki 30%
1 łyżka oleju
sól, pieprz do smaku

Ciasto

250 g mąki
50 g schłodzonego masła
1 jajko
1 łyżka zimnej wody
1 łyżeczka soli

Do podania

150 g sera Philadelphia z ziołami
3 łyżki posiekanej natki pietruszki, szczypiorku i bazylii



Francja

Mule

🕒 30 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Mule wyszoruj szczoteczką, opłucz i usuń bisiory (wąsy). Czosnek przeciśnij przez praskę. Por pokrój w półplasterki.
2. W garnku rozgrzej masło z olejem i wrzuć na nie czosnek. Smaż przez chwilę, a następnie dodaj por. Zamieszaj i trzymaj na ogniu 4 minuty. Po upływie tego czasu wlej wino i dorzuć pokruszony ser bleu. Gdy sos zawrze, dokładnie zamieszaj i dołóż mule. Gotuj muszle pod przykryciem przez 5 minut (powinny się otworzyć). Zestaw garnek z ognia, dodaj serek Philadelphia Original i dokładnie wymieszaj wszystkie składniki.
3. Mule podawaj z bagietką posmarowaną serkiem Philadelphia Original.

Składniki

125 g serka Philadelphia Original
80 g sera z niebieską pleśnią
1 łyżka masła
1 łyżka oleju
180 ml wytrawnego białego wina
1 kg muli
100 g pora
2 ząbki czosnku

Do podania

bagietka
125 g serka Philadelphia Original



Francja

Terrina z łososiem

🕒 15 minut 🍴 8 porcji

Sposób przygotowania

1. Serek Philadelphia Light wymieszaj z chrzanem oraz 1 łyżką soku z cytryny.
2. Awokado obierz, pokrój w grube paski i skrop pozostałym sokiem. Podłużną foremkę o długości 23 cm wyłóż folią spożywczą, a następnie poukładaj w niej plastry łososa. Środek wypełnij serem 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 sera Philadelphia Light
200 g plastrów wędzonego łososa
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



Francja

Kurczak po normandzku

🕒 50 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Nagrzej piekarnik do 180°C.
2. Podudzia z kurczaka umyj, osusz ręcznikiem papierowym, a następnie natrzyj solą i pieprzem.
3. Na rozgrzanej patelni żeliwnej rozpuść masło. Smaż kurczaka na średnim ogniu przez 6 minut z każdej strony.
4. Zdejmij usmażone podudzia z patelni, a na wytopionym tłuszczu podsmaż obrane i przekrojone na pół szalotki, ząbki czosnku, pokrojoną nać selera oraz gałązki tymianku. Dodaj plastry jabłka (o grubości 5 mm) i smaż przez 3 minuty.
5. Zdejmij owoce z patelni, wlej cydr oraz bulion. Po 10 minutach od zagotowania dołóż ponownie kurczaka i wstaw całość do piekarnika na 30 minut.
6. Po zapieczeniu potrawy dodaj do niej podsmażone jabłka oraz serek Philadelphia Original i wymieszaj z tłuszczem z patelni.

Składniki

125 g sera Philadelphia Original
400 g podudzi z kurczaka (4 szt.)
30 g masła
1 duże jabłko
4 szalotki
2 ząbki czosnku
50 g selera naciowego
90 ml bulionu drobiowego
200 ml cydru jabłkowego
3 g soli
3 g mielonego pieprzu
6 gałązek tymianku



Francja

Sernik baskijski

🕒 70 minut 🍴 10 porcji

Sposób przygotowania

1. Nagrzej piekarnik do 200°C. Wysmaruj masłem tortownicę o średnicy 24 cm i wyłóż arkuszami papieru do pieczenia, tak aby wystawały ponad krawędź tortownicy.
2. Wymieszaj serek Philadelphia Original z cukrem oraz cukrem wanilinowym (możesz użyć do tego miksera planetarnego), aż masa będzie gładka, a kryształki cukru rozpuszczone.
3. Wbij 1 jajko i dokładnie wymieszaj z masą serkową przed dodaniem kolejnego. Powtórz czynności z kolejnymi 5 jajkami.
4. Następnie wlej śmietankę, dodaj sól i po wstępnym wymieszaniu wsyp przesianą mąkę. Ponownie mieszaj do połączenia się składników.
5. Przelej gładką masę do wyłożonej papierem tortownicy i piecz przez 1 godzinę.
6. Po upieczeniu wyjmij sernik z piekarnika i odstaw do całkowitego wystudzenia. Sernik baskijski powinien mieć rustykalnie przypalony wierzch i zapadnięty środek.

Składniki

900 g serka Philadelphia Original
480 ml śmietanki 30%
300 g cukru
8 g cukru wanilinowego
40 g mąki pszennej
6 jajek
3 g soli
8 g masła

Anglia

Wbrew powszechnej opinii jedzenie angielskie jest bardzo różnorodne, aromatyczne i smaczne. Nie bez powodu wielu najlepszych i sławnych szefów kuchni pochodzi z Anglii.

Tradycyjne dania i desery często serwowane są na królewskich stołach podczas wykwintnych uczt. A plotki głoszą, że banoffee było ulubionym deserem królowej! Ciekawe, czy jadła je z dodatkiem kremowego serka Philadelphia.





Anglia

Beef wellington

🕒 75 minut 🍴 8 porcji

Sposób przygotowania

1. Nagrzej piekarnik do 200°C. Polędwicę wołową umyj, osusz i natrzyj solą oraz pieprzem. Na rozgrzanej patelni rozpuść masło i obsmaż mięso z każdej strony po 12–15 minut. Odstaw polędwicę do ostudzenia i rozwiń ciasto francuskie na przygotowanym blacie.
2. Odkrój dwa dłuższe paski o szerokości 1,5–2 cm. Polędwicę oprósz mąką z każdej strony i ułóż na cieście równoległe do dłuższej krawędzi płatu. Połącz serek Philadelphia z chrzanem i rozsmaruj go na mięsie (gruba warstwa).
3. Zawień szczelnie mięso w ciasto i dokładnie zlep krawędzie ciasta. Z pasków ciasta francuskiego uformuj kokardę i dociśnij ją do zawiniętego mięsa.
4. Posmaruj wierzch ciasta rozbełtanym jajkiem, ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz 45 minut.

Składniki

- 1 kg polędwicy wołowej
- 125 g sera Philadelphia Original
- 1 łyżka stołowa tartego chrzanu
- 200 g świeżego ciasta francuskiego w płacie
- 20 g masła klarowanego
- 5 g mąki
- 1 jajko
- 3 g soli
- 2 g świeżo mielonego pieprzu



Anglia

Banoffee

🕒 30 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Nagrzij piekarnik do 180°C. Ciasteczka owsiane rozdrobnij w malakserze i wymieszaj z masłem do uzyskania zbitej masy.
2. Przygotuj 4 foremki do tartaletek o średnicy 10 cm i wyłóż je masą z ciasteczek owsianych. Piecz przez 15 minut. Wyjmij z piekarnika i pozostaw do wystudzenia.
3. Wypełnij tartaletki masą krówkową, na wierzchu ułóż plasterki banana.
4. Serek Philadelphia dokładnie wymieszaj z mlekiem i cukrem, a następnie nałóż łyżką na każdą tartaletkę.
5. Udekoruj tartaletki banoffee precelkami i startą gorzką czekoladą.

Składniki

- 125 g serka Philadelphia Original
- 80 ml mleka
- 12 g drobnego cukru
- 200 g ciasteczek owsianych
- 60 g miękkiego masła
- 1 banan (ok. 120 g)
- 230 g masy krówkowej o smaku kajmaku
- 15 g precelków
- 12 g gorzkiej czekolady



Skandynawia

Obecny kształt jadłospisu Skandynawów można określić jako kuchnię Wikingów dostosowaną do dzisiejszych gustów Szwedów, Norwegów i Duńczyków. Jako jedni z nielicznych w Europie, Skandynawowie w swojej historii nie przyjmowali zbyt wielu potraw pochodzących z innych kultur. W obecnych czasach to się zmienia i oryginalne skandynawskie składniki łączą się z kuchnią światową, tworząc niezwykle interesujące połączenie.

Tradycyjna kuchnia skandynawska opiera się na rybach i produktach sezonowym. Smaku dodają im wyroby nabiałowe, takie jak śmietankowy serek Philadelphia.





Skandynawia

Klopsiki szwedzkie

🕒 25 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. W misce wymieszaj mięso mielone wraz z jajkiem, bułką tartą, mlekiem, 2 g soli oraz 1 g pieprzu. Cebulę zetrzyj na dużych oczkach, czosnek przeciśnij przez praskę, a pietruszkę drobno posiekaj i dodaj wszystko do masy.
2. Po wymieszaniu uformuj kulki wielkości orzecha włoskiego i obtocz w mące. Na patelni rozgrzej olej i obsmaż klopsiki z każdej strony, dodając w międzyczasie masło. Przełóż klopsiki na talerz.
3. Na patelnię wlej bulion, sos Worcestershire, dodaj ziele angielskie i lekko podgrzej. Dodaj serek Philadelphia i dokładnie wymieszaj trzepaczką, aż rozpuści się w bulionie. Przełóż klopsiki na patelnię i duś w sosie pod przykryciem przez 10 minut na małym ogniu. Dopraw pozostałą solą i pieprzem.

Składniki

500 g mięsa mielonego wołowo-wieprzowego
1 jajko
100 g białej cebuli
8 g czosnku
60 g bułki tartej
90 ml mleka
10 ml oleju
6 g natki pietruszki
200 ml bulionu drobiowego
15 g masła
20 g mąki
2 g ziela angielskiego
100 g sera Philadelphia Light
2 ml sosu Worcestershire
4 g soli
3 g świeżo mielonego pieprzu



Skandynawia

Łosoś w cieście

🕒 60 minut 🍴 6 porcji

Sposób przygotowania

1. Nagrzej piekarnik do 200°C.
2. Zagotuj wodę w dwóch garnkach: w jednym zblanszuj liście szpinaku, a następnie odciśnij z nich wodę na sitku. W drugim garnku ugotuj ziemniaki pokrojone w kosteczkę.
3. Usuń skórę z filetu z łososia, natrzyj go solą i pieprzem.
4. Ziemniaki wymieszaj z serkiem Philadelphia oraz chrzanem.
5. Rozwiń płat ciasta i rozsmaruj na nim musztardę, ułóż szpinak, na nim łososia oraz serek Philadelphia z ziemniakami i chrzanem.
6. Zawiń dłuższe krawędzie ciasta w kierunku środka i mocniej zwiń na końcach, aby uzyskać kształt kokardy. Posmaruj wierzch rozbełtanym jajkiem i piecz przez 35 minut.

Składniki

200 g serka Philadelphia Original
600 g filetu z łososia
375 g gotowego ciasta francuskiego
400 g świeżego szpinaku
40 g musztardy francuskiej
20 g chrzanu
340 g ziemniaków
1 jajko (do posmarowania)
2 g pieprzu
4 g soli



Skandynawia

Tartinki śledziowe

🕒 15 minut

🍴 12 porcji

Sposób przygotowania

1. Rozłóż filety śledziowe na desce i osusz ręcznikiem papierowym.
2. Każdy filet posmaruj ćwikłą z chrzanem, na wąskim końcu ułóż w poprzek korniszonka i zwiń w rulonik. Wbij dwie wykałaczki przy jednej i drugiej krawędzi, a następnie przekrój na pół – tak aby powstały dwie mniejsze roladki.
3. Z 6 kromek pumpernika wykrój 12 krążków o średnicy 7–8 cm. Każdy krążek pieczywa posmaruj grubą warstwą sera Philadelphia z ziołami i wbij w niego śledziową roladkę przy pomocy wykałaczki. Na roladkę nałóż pół łyżeczki musztardy francuskiej i udekoruj świeżym koperkiem.

Składniki

250 g sera Philadelphia z ziołami
400 g filetów śledziowych
80 g ćwikły z chrzanem
60 g korniszonów
110 g pumpernika (12 krążków wyciętych z 6 kromek)
60 g musztardy francuskiej
6 g świeżego koperku



Skandynawia

Ziemniaczki hasselback

🕒 20 minut 🍴 8 porcji

Sposób przygotowania

1. Piekarnik nagrzej do 200°C. Przygotuj naczynie do zapiekania z pokrywką.
2. Ziemniaki dokładnie umyj. Za pomocą ostrego noża na całej długości ziemniaków zrób co 2 mm dość głębokie nacięcia. Tak przygotowane przełóż nacięciami w dół do naczynia wysmarowanego oliwą. Dodaj rozgniecione ząbki czosnku, przykryj pokrywką i wstaw do piekarnika. Piecz przez 30 minut. Po tym czasie wyjmij naczynie z piekarnika, zdejmij pokrywkę i przekręć ziemniaki nacięciami do góry. Ich wierzchy posmaruj masłem i zapiekaj kolejne 30 minut.
3. Upieczone ziemniaki wyjmij z piekarnika i lekko przestudź. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Na wierzchu każdego ziemniaka rozsmaruj porcję serka Philadelphia z ziołami. Całość posyp posiekaną natką pietruszki i rozmarynem.

Składniki

175 g serka Philadelphia z ziołami
3 łyżki oliwy
1 łyżka masła
8 ziemniaków
2 ząbki czosnku
4 łyżki posiekanej natki pietruszki i rozmarynu
sól, pieprz do smaku



Skandynawia

Bułeczki cynamonowe

🕒 180 minut 🍴 12 porcji

Sposób przygotowania

1. Mąkę wymieszaj z suchymi drożdżami. Dodaj pozostałe składniki i wyrób, pod koniec dodając roztopione masło. Ciasto wyrabiaj ręcznie lub hakiem miksera, aby było miękkie i elastyczne – ok. 10 minut. Przykryj je i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia – ok. 1,5 godziny.
2. Gdy ciasto podwoi objętość, przełóż je na podsypaną mąką stolnicę i wyrabiaj chwilę, pozbywając się pęcherzy powietrza. Podziel na 2 części i rozwałkuj każdą na placki ok. 30x30 cm. Oba placki posmaruj miękkim masłem i posyp mieszanką brązowego cukru z cynamonem. Zwiń jak roladę i pokrój na plasterki o grubości 2–3 cm. Ułóż je na blasze wyłożonej papierem lub w formie, zachowując odstępy, a następnie odstaw do wyrośnięcia na ok. 30–40 minut.
3. Piekarnik nagrzej do 180°C. Wierzch bułeczek posmaruj roztrzepanym jajkiem i piecz na złoty kolor przez ok. 20 minut.
4. W międzyczasie przygotuj polewę. Wszystkie składniki utrzyj na jednolitą masę. W razie potrzeby rozrzedź mlekiem. Po upieczeniu cynamonki polej gotową polewą.

Cynamonki

500 g mąki
7 g suchych drożdży (1 opakowanie)
60 g cukru
szczypta soli
250 ml letniego mleka
2 jaja
90 g roztopionego masła

Nadzenie

60 g miękkiego masła
1/2 szklanki brązowego cukru
15 g cynamonu

Polewa

125 g serka Philadelphia Original
50 g miękkiego masła
100 g cukru pudru
1 łyżeczka soku z cytryny (do smaku)