

SPOTKANIA ze smakiem  
**OGÓD CHMURKA**



E-book z przepisami piknikowymi

**Nr 1\***  
w Europie

# You've GOT A FRIEND in PHILLY



Trudno wyobrazić sobie prawdziwą ucztę na świeżym powietrzu bez aromatycznych potraw z grilla, apetycznych kanapek z nowalijkami, lekkich, ale pożywnych zup, sałatek z wyszukаныmi składnikami oraz lekkich deserów. Smaku dodawać im może kultowy serek Philadelphia, wybór numer 1 wśród konsumentów w Europie (w kategorii serków śmietankowych)\* oraz marka rozpoznawalna niemalże w każdym miejscu na świecie. Od ponad 150 lat ceniony za niezmienną jakość i niepowtarzalną kremową konsystencję.

Serek, dzięki swojemu uniwersalnemu charakterowi, ma szerokie zastosowanie kulinarne: jest wykorzystywany w roli smarowidła do kanapek, stanowi bazę do różnego typu sosów i dipów. Nadaje się do zagęszczania zup. Miłośnicy słodkości sięgają po niego podczas przygotowywania serników, kremów do tortów i innych wypieków. W Polsce dostępnych jest pięć smaków serka Philadelphia: Original (kultowy śmietankowy), Light (z obniżoną zawartością tłuszczu), Milka (z alpejską czekoladą), z ziołami (m.in. rozmarynem, tymiankiem i bazylią) i ze szczypiorkiem (idealny do potraw śniadaniowych).





**Poznaj wszystkie  
kulinarne inspiracje**



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



# Spotkajmy się w plenerze



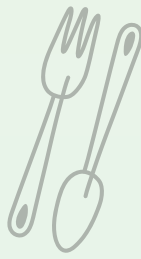
Promienie słońca delikatnie muskające policzki, soczysta zieleń trawy pokrytej rosą, zapach świeżo ściętych kwiatów wazonie zdobiącym stół na tarasie albo zapierające dech w piersiach widoki obserwowane z piknikowego pola – te chwile mają smak radości!

Delektuj się nimi. Wyjdź na zewnątrz właśnie teraz i korzystaj w pełni z uroków natury oraz jej darów: sezonowych warzyw i owoców. Nakryj stół na balkonie, tarasie lub w ogrodzie. Wybierz się z przyjaciółmi na wycieczkę z piknikiem i czerp przyjemność z niespiesznego odkrywania – nowych miejsc, smaków, aromatów i wrażeń.

Jedzenie spożywane na świeżym powietrzu smakuje lepiej. Nie bez powodu restauratorzy tworzą tuż przy swoich lokalach klimatyczne ogródki, w których często już od pierwszych dni wiosny tętni życie towarzyskie, przyprawione gwarem serdecznych rozmów i kulinarnych lub cukierniczych zachwyty.

**Zainspiruj się pomysłami na wytrawne i słodkie specjały z dodatkiem serka Philadelphia, które z łatwością przygotujesz przed lub w trakcie spotkania z przyjaciółmi. Nieważne, czy mowa o balkonowych pogawędkach przy kawie z koleżanką, hucznej biesiadzie z grillem, piknikowej sielance, czy obiedzie obok campera.**

**Sięgnij po sprawdzone i uniwersalne przepisy, idealne na wiosnę i lato!**



# SPIS TREŚCI

- 6** Grillowany bajgiel z makrelą
- 7** Wiejska pajda z polędwiczką
- 8** Rogal maślany z pastą jajeczną
- 10** Pita z krewetkami w miodzie
- 11** Sałatka cezar z sosem na bazie serka z anchois
- 12** Sałatka z pulpetami po azjatycku
- 14** Sałatka szparagowa z truskawkami
- 15** Krem z gruszki i pietruszki
- 16** Zupa z młodej kapusty z purée ziemniaczanym
- 17** Pstrąg z pomarańczami w ziołowym pesto
- 18** Carpaccio z buraka
- 19** Çilbir, czyli jaja po turecku
- 20** Grillowane nóżki z kurczaka
- 21** Szaszłyki krewetkowe z ananasm
- 23** Dip ziołowy
- 24** Kulki serowe

Na słono

Na słodko

- 26** Czekoladowe tiramisu
- 27** Sernik pszczółka
- 28** Crumble z owocami
- 29** Tost francuski z czekoladowym serkiem i rabarbarem
- 30** Kruche rurki z kremem
- 31** Bezowe gniazdka
- 32** Szpinakowe muffiny
- 33** Tarta na słodko
- 34** Tort konfetti
- 35** Sernik na zimno z mango

# Ma stong



You've GOT A  
FRIEND  
in PHILLY



# Grillowany Bajgiel z makrelą



🕒 15 minut

🍴 2 porcje

## Sposób przygotowania

1. Cebulę pokrój w piórka, oprósz solą i pieprzem. Posyp cukrem i polej octem - dobrze wmasuj i pozostaw na 5 minut.
2. Bajgle przekrój wzdłuż i opiecz na patelni grillowej od wewnętrznej strony.
3. Na dolnej i górnej połówce każdego bajgla rozsmaruj serek Philadelphia Original, wyłóż kawałki makreli pozbawionej ości i skóry.  
Na makrelę rozłóż piklowaną cebulę i roszponkę. Zamknij kanapkę górną częścią.

## Składniki

- 2 bajgle z makiem
- 125 g sera Philadelphia Original
- ½ wędzonej makreli
- 2 garście roszponki
- ½ czerwonej cebuli
- 1 łyżeczka brązowego cukru
- 1 łyżeczka octu balsamicznego
- sól i pieprz



Spróbuj tradycyjnych  
bajgli z pastą jajeczną!





# Wiejska Pajda z Polędwiczką



🕒 40 minut 🍴 2 porcje

## Sposób przygotowania

1. Polędwiczkę oczyść, oprósz solą i pieprzem. Obsyp czosnkiem pokrojonym w plasterki, posmaruj olejem.
2. Rozgrzej olej na patelni i obsmaż mięso z każdej strony.
3. Obłóż gałązkami tymianku, rozmarynu, masłem i piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C (termoobieg) przez 20 minut.
4. Chleb upiecz na złoty kolor, kromki posmaruj z jednej strony serkiem z ziołami.
5. Upieczoną polędwiczkę pokrój w cienkie plasterki.
6. Na posmarowane kromki połóż plastry polędwiczki, posyp listkami ziołowymi i skrop oliwą.
7. Kanapki przykryj kromkami posmarowanymi serkiem.

## Składniki

4 kromki wiejskiego chleba z makiem  
1 polędwiczka wieprzowa  
1 łyżka oleju  
4 ząbki czosnku  
4 gałązki rozmarynu  
4 gałązki tymianku  
2 łyżki masła  
sól i pieprz  
200 g serka Philadelphia z ziołami  
kilka liści natki pietruszki  
kilka liści bazylii  
kilka liści mięty  
oliwa



# Rogal maślany z pastą jajeczną



🕒 15 minut

🍴 2 porcje

## Sposób przygotowania

1. Jajka obierz i rozgnieć widelcem, korniszona pokrój w drobną kostkę, szczypiorek posiekaj i połącz z resztą składników.
2. Dodaj serek, chrzan, dopraw solą i pieprzem. Wymieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji.
3. Na suchej patelni obsmaż plastry boczku, na koniec posmaruj miodem.
4. Rogale przekrój wzdłuż, dół rogała posmaruj dość grubo pastą jajeczną. Obłóż sałatami i plasterkami boczku.
5. Ogórka pozbaw gniazda nasiennego i pokrój w słupki, ułóż pomiędzy boczkiem.
6. Górną część rogała posmaruj serkiem, przykryj dolną połowę i od razu podawaj.

## Składniki

- 4 jajka ugotowane na twardo
- 125 g serka Philadelphia z ziołami
- 1 ogórek korniszon
- 1 pęczek szczypiorku
- 1 łyżeczka chrzanu
- sól i pieprz
- 2 rogałe maślane
- 4 plastry boczku
- 1 łyżeczka miodu
- 2 garście sałat
- 2 łyżki serka Philadelphia z ziołami
- ¼ ogórka gruntowego







# Na świeżym powietrzu smakuje lepiej!

Letnia sielanka niestety nie trwa długo, dlatego ten wyjątkowy, słoneczny czas trzeba dobrze wykorzystać! Powodów do spędzania każdej chwili na świeżym powietrzu jest wiele – natura ma niezwykłą siłę przyciągania i ciągle kusi swoimi urokami! Instynktownie chcemy dzielić się tymi przyjemnościami z przyjaciółmi, dlatego zapraszamy ich do swoich ogrodów, na spacer, piknik czy wspólny wyjazd. Taka aura sprzyja relacjom towarzyskim!

## Częstujcie się!

Piknik to popularna forma aktywności i sposób na prawdziwy relaks na łonie natury. Jego nieodłącznym elementem jest... jedzenie!

W parku, na plaży, w lesie czy w ogródku, piknik to wspaniała okazja do zrelaksowania się i cieszenia się chwilą. A co najlepiej pasuje do pikniku? Oczywiście jedzenie! W dzisiejszych czasach, kiedy wszystko ma być szybkie i łatwe, możemy zapomnieć o znaczeniu jedzenia i jego wpływie na nasze zdrowie. Jednak gdy planujemy piknik, mamy okazję do odkrycia nowych smaków i docenienia wartości jedzenia w sposób, który daje nam radość, a jednocześnie korzysta z dobrych składników.

## Kilka ciekawostek o pikniku

Ucztovanie na świeżym powietrzu nazywane piknikiem zawdzięczamy Francuzom. Piknikowanie miało swoje początki we Francji w XVIII wieku, kiedy to bogaci arystokraci zabierali jedzenie na pikniki na łonie natury. Nic dziwnego, że słowo „piknik” pochodzi z języka francuskiego i oznacza „coś małego”, a także „zabawę w plenerze”. W Wielkiej Brytanii piknikowanie stało się popularne w XIX wieku, szczególnie wśród klasy średniej. W niektórych krajach, takich jak Australia, popularne są pikniki na plaży, podczas których można przy okazji cieszyć się słońcem i kąpielami w oceanie. W Japonii piknikowanie, zwane „o-hanami” (co oznacza „podziwianie kwiatów”), jest ważnym elementem kultury i tradycji. Japończycy często organizują pikniki podczas sezonu kwitnienia wiśni, który zwykle trwa od marca do maja, w zależności od regionu kraju. O-hanami to okazja do spędzenia czasu z bliskimi, cieszenia się naturą oraz tradycyjnymi japońskimi potrawami i przekąskami. We francuskim parku, na australijskiej plaży, pod japońskimi kwitnącymi wiśniami czy na angielskiej łące, piknikowicze na całym świecie delectują się przysmakami z serkiem Philadelphia, bo „You've got a friend in Philly”.



# Pita z krewetkami w drodze



🕒 30 minut    🍴 2 porcje

## Sposób przygotowania

1. Piekarnik rozgrzej do 160°C (górną, dół) i podpiecz pity przez 5 minut.
2. Na patelni rozgrzej oliwę, dodaj rozdrobniony czosnek, dołóż rozmrożone i obrane krewetki, smaż minutę.
3. Dodaj miód, sok z cytryny i smaż kolejną minutę, na koniec dopraw pesto, solą i pieprzem.
4. Pity przekrój do połowy wzdłuż, tak aby utworzyć kieszonki. Środek pity posmaruj 2 łyżkami serka, ułóż sałatę na zmianę z krewetkami, zielonym ogórkiem i rzodkiewką. Tak samo przygotuj drugą pitę.

## Składniki

2 pity  
4 łyżki serka Philadelphia ze szczypiorkiem  
3 łyżki oliwy  
2 ząbki czosnku  
1 łyżka ziołowego pesto  
1 łyżka miodu  
1 łyżka soku z cytryny  
10 krewetek  
2 garście miks sałat  
10 plasterków zielonego ogórka  
10 plasterków rzodkiewki  
sól i pieprz



# Sałatka cezar z sosem na bazie serka z anchois



🕒 25 minut 🍴 1 porcja

## Sposób przygotowania

1. Sos: czosnek posiekaj razem z anchois, posól i rozetrzyj końcówką noża. Przełóż do miski, dodaj serek Philadelphia Light, majonez, musztardę, sok z cytryny, sos Worcestershire. Dopraw świeżo zmielonym pieprzem.
2. Sałatę pokrój wzdłuż i ułóż na półmisku.
3. Pierś z kurczaka oprósz solą i pieprzem. Na patelni rozgrzej masło i obsmaż z obu stron.
4. Na tę samą patelnię wrzuć pokrojone w grubą kostkę pieczywo i usmaż na złoty kolor, na koniec skrop olejem i podsmaż jeszcze minutę.
5. Pierś pokrój w plastry. Na sałatę wylej sos, na wierzch wyłóż kawałki kurczaka. Posyp grzankami i parmezanem.

## Składniki

125 g serka Philadelphia Light  
1 łyżka majonezu  
2 filety anchois  
1 łyżeczka musztardy  
1 ząbek czosnku  
1 łyżka soku z cytryny  
1 łyżka sosu Worcestershire  
2 łyżki parmezanu  
sól i świeżo zmielony czarny pieprz

1 sałata rzymska  
1 pojedyncza pierś z kurczaka  
10 cm bagietki  
1 łyżka masła  
1 łyżka oleju  
sól i świeżo zmielony czarny pieprz



# Sałatka z Pulpetami PG azjatycką



🕒 30 minut

🍴 2 porcje

## Sposób przygotowania

1. Mięso połącz razem z czosnkiem przeciśniętym przez praskę, posiekaną kolendrą, solą i pieprzem.
2. Formuj małe pulpety i smaż na rozgrzanej patelni przez 5 minut.
3. Dołóż sos sojowy, imbir, miód, sezam i smaż przez kolejne 5 minut.
4. Sałaty przełóż do miski, posyp marchewką, rzepą, rzodkiewką i szczypiorem.
5. Dołóż kleksy serka z ziołami i pulpety z sosem.
6. Całość skrop oliwą i posyp listkami kolendry.

## Składniki

- 150 g mięsa mielonego wołowo-wieprzowego
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki posiekanej kolendry
- sól i pieprz
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżeczka startego imbiru
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżka sezamu
- 125 g serka Philadelphia z ziołami
- 150 g miks sałat
- 1 marchewka starta na tarce
- 3 łyżki rzepy startej na tarce
- 4 rzodkiewki pokrojone w plasterki
- 1 posiekany pęczek szczypiorku
- kilka liści kolendry
- 2 łyżki oliwy



Jeśli lubisz wołowinę,  
koniecznie przetestuj ten Przepis!



# Najlepsze od słońcem

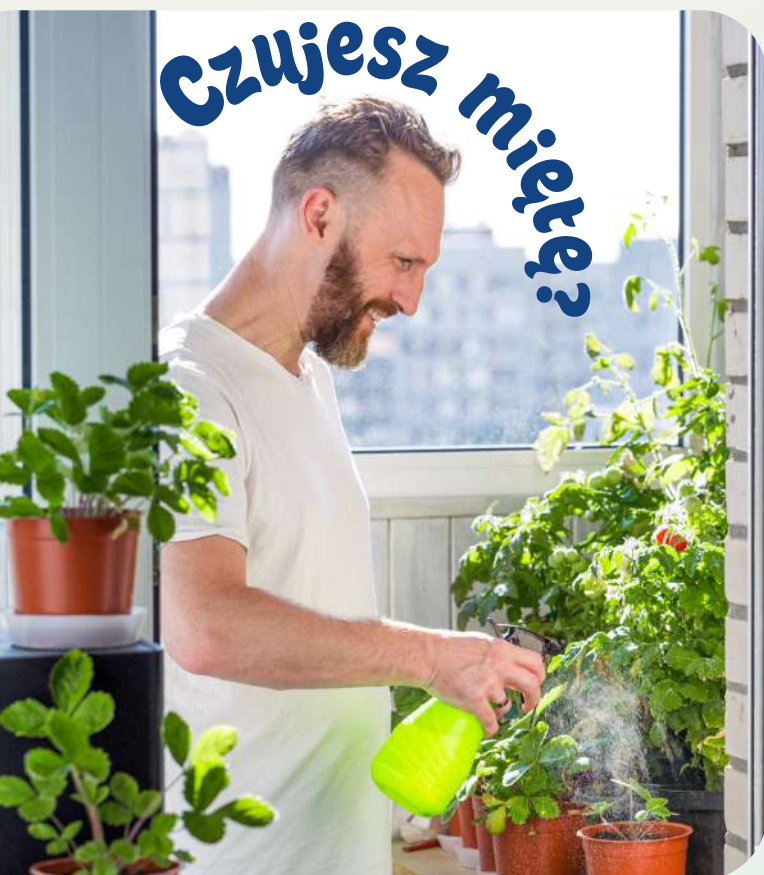
Nic w okresie wiosenno-letnim nie smakuje tak dobrze, jak sezonowe produkty, które możesz kupić w lokalnym warzywniaku lub przynieść do domu prosto z ogródka lub... balkonu. Dojrzałe pomidory, których zapach przypomina wakacyjne, wiejskie śniadania u dziadków, pełne słodczy truskawki ogrzane promieniami czerwcowego słońca – na samą myśl o takich rarytasach budzi się apetyt na dary natury.

## Ogród pełen możliwości

Większe pole do popisu mają szczęśliwi właściciele działek, ogrodów warzywnych i sadów owocowych. Poświęcając nieco czasu na zasiew, a później pielęgnację, właściwie przez cały sezon mają dostęp do własnych zbiorów. Pysznych, ale również bogatych w składniki odżywcze. Dziś coraz więcej osób interesuje się tą tematyką i decyduje się na własne uprawy – by korzystać z pełni smaku, jeść zdrowo i bezpiecznie. Ponadto prowadzenie ogrodu jest świetną formą aktywnego relaksu na świeżym powietrzu.





## Czujesz miękę?




## Na balkonie też można!

Na balkonie można z powodzeniem uprawiać warzywa i owoce! Wystarczy wybrać przystosowane do tej formy uprawy karłowe odmiany roślin, które bez problemu będą rozrastać się w pojemnikach. Przed podjęciem decyzji o założeniu balkonowego ogrodu warto wyposażyć się np. w pojemniki z systemem odpływowym, umożliwiającym odprowadzanie nadmiaru wody na zewnątrz. Pomyśl także o specjalnych podporach, które utrzymają pędy warzyw takich jak np. pomidory. Pamiętaj również o dostępie do dużej ilości światła słonecznego. Najłatwiej prowadzi się południowe balkony.



## Odkryj pełnię smaku z serkiem Philadelphia

Uniwersalnym dodatkiem do sezonowych warzyw i owoców jest serek Philadelphia. W wersji śmietankowej klasycznej (Original) lub o obniżonej zawartości tłuszczu (Light) doskonale sprawdza się jako składnik świeżych sałatek. Wariant z ziołami lub ze szczypiorkiem polecany jest do różnego typu kanapek.



# sałatka szparagowa z truskawkami



🕒 20 minut

🍴 2 porcje

## Sposób przygotowania

1. Rozgrzej oliwę na patelni, wrzuć cebulę pokrojoną w piórka i czosnek pokrojony w plasterki, smaź 2 minuty. Szparagom odetnij zdrewniałe końcówki. Dodaj szparagi do cebuli. Dopraw solą i pieprzem, smaź 4 minuty.
2. Szparagi wyłóż na półmisek. Truskawki pokrój na grubsze plastry i posyp nimi szparagi, serek wykładaj dwoma łyżeczkami, formując obłe kształty.
3. Oliwę, ocet, miód, posiekany szczypiorek i natkę wymieszaj w miseczce do połączenia się składników. Polej sałatkę, posyp świeżą miętą i drobnym szczypiorkiem. Oprósź solą i pieprzem.

## Składniki

- 2 łyżki oliwy
- 1 pęczek zielonych szparagów
- ½ czerwonej cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 100 g truskawek
- 125 g sera Philadelphia ze szczypiorkiem
- 4 łyżki oliwy
- 2 łyżki octu jabłkowego
- 2 łyżki miodu
- 3 łyżki posiekanego szczypiorku
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki
- kilka liści mięty
- 1 łyżka posiekanego drobnego szczypiorku
- sól i pieprz



Zaskocz wszystkich różową sałatką z truskawkami!

# KREM Z GRUSZKI I PIETRUSZKI



🕒 30 minut    🍴 4 porcje

## Sposób przygotowania

1. W garnku rozgrzej olej, dodaj obraną szalotkę pokrojoną w ćwiartki, 3 obrane ząbki czosnku pokrojone w plasterki i smaż przez 4 minuty.
2. Dołóż obrane i pokrojone w plastry korzenie pietruszki, smaż 5 minut.
3. Z gruszek usuń gniazda nasienne, pokrój w ćwiartki i smaż przez 3 minuty z pietruszką.
4. Zalej bulionem i gotuj przez 20 minut. Całość zmiksuj na gładki krem.
5. Dodaj serek Philadelphia Light, dopraw solą, pieprzem, gałką muskatołową, szałwią. Podawaj danie skropione oliwą i z posiekaną natką pietruszki.

## Składniki

- 2 łyżki oleju roślinnego
- 3 szalotki
- 3 ząbki czosnku
- 4 korzenie pietruszki
- 4 gruszki
- 1 l bulionu warzywnego
- 125 g sera Philadelphia Light
- sól
- świeżo zmielony pieprz
- 2 szczypty suszonej szałwii
- 2 szczypty gałki muskatołowej
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- kilka kropel oliwy



Zostały Ci gruszki? Nie zmrnuj ich,  
przygotuj owoce w wersji wytrawnej!



# Zupa z młodej kapusty z purée ziemniaczanym



🕒 45 minut

🍴 4 porcje

## Sposób przygotowania

1. Olej rozgrzej w garnku, dodaj por pokrojony w półkrążki i smaż przez 4 minuty. Kapustę pokrój w drobne paski i dodaj do garnka, posól i smaż przez 5 minut. Warzywa zalej wodą (tak, żeby przykryć kapustę). Gotuj przez 15 minut. Dopraw solą i pieprzem. Na koniec dołóż serek szczypiorkowy i wymieszaj do połączenia się składników.
2. Ziemniaki obierz, pokrój na ćwiartki i ugotuj w osolonej wodzie do miękkości. Odcedź, dopraw serkiem śmietankowym i masłem, ugnieć tłuczkiem do uzyskania miękkiego purée.
3. Na patelni rozgrzej olej, wrzuc pokrojoną w piórka cebulę, delikatnie posól i smaż przez 7 minut. Następnie dodaj miód i ocet jabłkowy.
4. Na talerz wyłóż purée ziemniaczane i zrób wgłębienie. We wgłębienie nałóż karmelizowaną cebulę. Całość zalej zupą i dołóż kleks serka szczypiorkowego. Wierzch posyp szczypiorkiem.

## Składniki

- 2 łyżki oleju roślinnego
- 1 por
- 1 mała młoda kapusta
- 1 l wody
- 3 łyżki serka Philadelphia ze szczypiorkiem
- 6 ziemniaków
- 1 łyżka serka Philadelphia Original
- 2 łyżki zimnego masła
- sól i pieprz
- drobno pokrojony szczypiorek
- serek Philadelphia ze szczypiorkiem do dekoracji
- 1 łyżka oleju roślinnego
- 2 białe cebule
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżka octu jabłkowego







# Pstrąg z pomarańczami w ziołowym pesto



🕒 40 minut    🍴 2 porcje

## Sposób przygotowania

1. Wszystkie składniki na pesto umieść w blenderze kielichowym i zmiksuj na gładką masę.
2. Pstrągi natnij z jednej strony, oprósz dokładnie solą i pieprzem. Do środka każdego pstrąga włóż kilka plasterków pomarańczy, 3 gałązki tymianku i 2 dymki. Wierzch posmaruj pesto.
3. Ryby grilluj z obu stron, przez około 8 minut z każdej strony.
4. Bagietkę pokrój w centymetrowe kromki i zgrilluj z obu stron na złoty kolor.
5. Ryby wyłóż na talerze, serek wymieszaj z czosnkiem przeciśniętym przez praskę i posmaruj kromki bagietki.

## Składniki

Pesto

- 1 pęczek pietruszki
- 1 pęczek szczypiorku
- ½ szklanki oleju roślinnego
- 3 ząbki czosnku
- sól i pieprz

1 bagietka

- 125 g serka Philadelphia Original
- 2 ząbki czosnku

2 pstrągi

- 1 pomarańcza
- 6 gałązek tymianku
- 4 łyżki pesto
- 4 dymki
- sól i pieprz





# carpaccio z buraka



🕒 15 minut

🍴 2 porcje

## Sposób przygotowania

1. Miód, ocet i wodę wymieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji. Buraki pokrój w cienkie plasterki, oprósz solą i pieprzem, obtocz je w mieszance.
2. Na patelnię wrzuc orzechy włoskie, praż przez 4 minuty, następnie zalej miodem, posyp płatkami chilli i przełóż do miski.
3. Plasterki buraka poukładaj jeden obok drugiego na talerzu. Na środek talerza wyłóż rukolę, posyp wystudzonymi orzechami i pestkami granatu. Skrop oliwą.
4. Serek przełóż do rękawa cukierniczego i wyciskaj ozdobną końcówką, dekorując potrawę w różnych miejscach.

## Składniki

125 g serka Philadelphia Original  
3 małe buraki (ugotowane, bez skórki)  
2 łyżki miodu  
2 łyżki octu jabłkowego  
1 łyżka wody  
sól i pieprz

1 garść orzechów włoskich prażonych na patelni  
1 łyżka miodu  
1 szczypta płatków chilli

1 garść rukoli  
2 łyżki pestek granatu  
1 łyżka oliwy





# ÇILBİR, czyli jaja 76 Turecku



🕒 20 minut    🍴 1 porcja

## Sposób przygotowania

1. Serek Philadelphia ze szczypiorkiem rozsmaruj na talerzu, tworząc małe wgłębienie w środku.
2. W rondelku zagotuj wodę, posól i na koniec dodaj 1 łyżkę octu. Zmniejsz ogień.
3. Jajka wbij osobno do małych miseczek. Wodę w rondelku zamieszaj łyżką, tworząc na środku wir. Wlej 1 jajko na środek wiru. Gotuj na małym ogniu przez 3 minuty. Wyciągnij łyżką cedzakową na talerz wyłożony papierem. To samo zrób z drugim jajkiem. Jajka wyłóż na serek.
4. Na patelni rozgrzej masło, dodaj płatki chilli. Smaż do momentu, aż masło stanie się brązowo-bordowe.
5. Do garnka wlej oliwę, włóż pomidorki, gałązki tymianku i gotuj przez 15 minut.
6. Pomidorki poukładaj na brzegach jajek, polej masłem chilli, posyp cienkim szczypiorkiem i gałązkami koperku.

## Składniki

125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem  
2 jajka  
1 łyżka octu  
szczypta soli  
50 g masła  
2 szczypty płatków chilli  
¼ szklanki oliwy  
1 szklanka pomidorków koktajlowych  
3 gałązki tymianku  
1 łyżka posiekanego drobnego szczypiorku  
kilka gałązek koperku





## Grillowane nóżki kurczaka



🕒 35 minut

🍴 8 sztuk

### Sposób przygotowania

1. Podudzia oprósz solą i pieprzem. Połącz miód z octem, czosnkiem i sosem sojowym - posmaruj podudzia pędzlem. Odstaw na 10 minut.
2. Usmaż podudzia na patelni grillowej na wolnym ogniu z każdej strony, do miękkości mięsa. Pod koniec smażenia dodaj połówki cytryn i obsmaż od wewnętrznej strony.
3. Dip: serek Philadelphia ze szczypiorkiem połącz z czosnkiem niedźwiedzim, sokiem z cytryny i otartą skórką. Dopraw solą i pieprzem.
4. Podudzia podawaj razem z dipem, skropione cytryną i posypane szczypiorkiem.

### Składniki

- 8 podudzi z kurczaka
- 1 cytryna
- sól i pieprz
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżki octu jabłkowego
- 3 ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę
- 2 łyżki sosu sojowego
- 125 g sera Philadelphia ze szczypiorkiem
- 2 łyżki posiekanego czosnku niedźwiedziego
- sok z połowy cytryny
- skórka otarta z połowy cytryny
- sól i pieprz
- 1 łyżka posiekanego szczypiorku





# Szaszłyki Krewetkowe z Ananasem



🕒 15 minut

🍴 2 porcje

## Sposób przygotowania

1. Obierz ananasa i pozbaw go środka. Pokrój owoc w półtoracentymetrową kostkę. Na patyczki do szaszłyków nadziej po 3 krewetki na zmianę z ananasem. Sos sojowy wymieszaj z sokiem z limonki i miodem.
2. Rozgrzej patelnię grillową, szaszłyki posmaruj glazurą na bazie sosu sojowego i grilluj po 4 minuty z każdej strony.
3. Wszystkie składniki sosu połącz z czosnkiem przeciśniętym przez praskę. Dopraw solą i pieprzem. Szaszłyki posyp kolendrą i podawaj razem z sosem.

## Składniki


9 dużych krewetek w pancerzach  
½ świeżego ananasa  
2 łyżki sosu sojowego  
1 łyżka soku z limonki  
1 łyżeczka miodu  
3 łyżki posiekanej kolendry

## Sos

3 łyżki serka Philadelphia z ziołami  
2 łyżki majonezu  
1 ząbek czosnku  
2 łyżki soku z cytryny  
sól i pieprz

4 drewniane patyczki do szaszłyków





# Dobre Rady dla piknikowiczów

- ▶ Przygotowując się do pikniku, zadбай o odpowiedni transport potraw, które łatwo psują się w ciepłe, takich jak mięso, jajka i nabiał. Jeśli schłodziś przysmaki w lodówce i zapakujesz je do lodówki turystycznej lub torby termicznej, będziesz mógł lub mogła delektować się nimi bez obaw.
- ▶ Podczas ucztowania na łonie natury dbaj o higienę, np. myj ręce przed jedzeniem, trzymaj jedzenie w szczelnych pojemnikach i używaj naczyń jednorazowych.
- ▶ Na pikniku dobrze jest mieć ze sobą koc, aby usiąść na nim i rozłożyć jedzenie.
- ▶ Piknikowanie może być doskonałą okazją do spędzenia czasu na świeżym powietrzu z rodziną i przyjaciółmi, a także do cieszenia się pięknymi krajobrazami i widokami. Dlatego wcześniej wybierz jakieś wyjątkowe, malownicze miejsce na ucztę na świeżym powietrzu.





# Dip Zielony



🕒 5 minut

🍴 1 miseczka

## Sposób przygotowania

1. Wszystkie składniki umieść w blenderze kielichowym i zmiksuj na gładką masę.

## Składniki

- 2 łyżki kolendry
- 1 łyżka szczypiorku
- 2 ząbki czosnku
- ½ szklanki oleju roślinnego
- sok z 1 cytryny
- 1 łyżka miodu
- 1 płaska łyżeczka sosu sriracha
- 125 g serka Philadelphia Light
- sól



Dodaj dip do sałatek.



## Kulki serowe



🕒 15 minut

🍴 12 kulek

### Sposób przygotowania

1. Na patelni rozgrzej oliwę i obsmaż pieczywo na złoty kolor.
2. Zmieszaj szczypiorek i pietruszkę. Z serka ziołowego formuj kulki za pomocą łyżeczek, obtocz je w ziołach.
3. Z ogórka usuń gniazdo nasienne, resztę razem ze skórką pokrój w drobną kostkę. Połącz z płatkami chilli i drobnym szczypiorkiem, wymieszaj, a następnie z serka ze szczypiorkiem formuj kulki za pomocą łyżek i obtaczaj je w pokrojonym ogórku z ziołami.
4. Ziołowymi i ogórkowymi kulkami serowymi smaruj kromki pieczywa.

### Składniki

- 4 kromki ulubionego pieczywa
- oliwa do skropienia
- 125 serka Philadelphia z ziołami
- 125 serka Philadelphia ze szczypiorkiem
- 2 łyżki posiekanego drobnego szczypiorku
- 2 łyżki drobno posiekanej natki pietruszki
- 1 mały ogórek
- 1 łyżeczka płatków chilli
- 1 łyżka posiekanego drobnego szczypiorku





# Ma Stodke



You've GOT A  
FRIEND  
in PHILLY



# czekoladowe Tiramisu



🕒 15 minut + 30 minut chłodzenia 🍴 6 porcji

## Sposób przygotowania

1. Wystudzoną kawę połącz z amaretto. Namocz biszkopty i układaj je w pucharkach na samym dnie.
2. Wyłóż po łyżce serka Philadelphia Milka, posyp gorzkim kakao, wyłóż plastry obranej pomarańczy. Powtórz warstwy, kończąc masą serkową. Oprósz kakao.
3. Chłódź przez 30 minut w lodówce.

## Składniki

24 podłużne biszkopty do tiramisu  
200 ml kawy  
2 łyżki amaretto  
400 g serka Philadelphia Milka  
2 pomarańcze sycylijskie  
kakao do posypania



# SERNIK PSZCZÓTKA



🕒 120 minut 🍴 8 porcji

## Sposób przygotowania

1. Ciasteczka przełóż do blendera kielichowego i drobno zmiksuj, dodaj roztopione masło i zmiksuj do połączenia się składników. Okrągłą formę tortową (śr. 24 cm) wyłóż papierem do pieczenia. Na dno wysyp ciasteczkowy spód i wyrównaj, dociskając packą.
2. Serek, jaja, cukier i mąkę zmiksuj mikserem na niskich obrotach do uzyskania jednolitej masy. Masę delikatnie wlej do formy. Sernik piecz przez pierwsze 15 minut w 180°C (góra, dół), następnie zmniejsz temperaturę do 150°C i piecz 45 minut, ostatnie 15 minut piecz w 100°C (góra, dół). Sernik pozostaw przez 15 minut w wyłączonym piekarniku, następnie uchyl drzwiczki na 30 minut. Wyciągnij ciasto i pozostaw do całkowitego wystudzenia.
3. Brzoskwinie z jednej puszki zmiksuj na jednolitą masę, umieść w garnku, podgrzej i wymieszaj razem z galaretkami. Mieszaj do momentu rozpuszczenia się galaretek. Brzoskwiniową galaretkę wylej na sernik i wstaw ciasto do lodówki na minimum 5 godzin.
4. Brzoskwinie z drugiej puszki wyłóż na ręcznik papierowy i osusz. Czekoladę rozpuść razem ze śmietanką i udekoruj połówki owoców jak pszczołki, rysując na nich paski za pomocą rękawa cukierniczego lub woreczka strunowego z odciętym rogkiem. Skrzydełka z migdałów wetknij w naciętą górę brzoskwiń. Udekorowane brzoskwinie poukładaj na brzegu sernika. Pokrój ciasto na 8 części.

## Składniki

- 200 g czekoladowych ciasteczek
- 100 g rozpuszczonego masła
- 1 kg serka Philadelphia Original
- 4 jajka
- 2 łyżki mąki pszennej
- 3/4 szklanki cukru
- 2 puszki brzoskwiń (2 x 850 g)
- 2 galaretki brzoskwiniowe
- 100 g gorzkiej czekolady
- 3 łyżki śmietanki kremówki
- 16 płatków migdałów





# CRUMBLE z GWOCAMI



🕒 35 minut    🍴 4 porcje

## Sposób przygotowania

1. Jabłka i brzoskwinie pokrój na mniejsze kawałki, wsyp do formy do pieczenia razem z winogronami.
2. Składniki na kruszonkę zmixuj w blenderze kielichowym na jednolitą masę. Kruszonkę rozetrzyj między palcami i posyp nią owoce.
3. Piecz 20 minut w piekarniku nagrzanym do 190°C (górną, dół). Serwij z kleksami serka Philadelphia Milka i świeżymi malinami. Posyp listkami mięty.

## Składniki

2 brzoskwinie  
2 jabłka  
kilka kiści winogron  
15 malin  
125 g serka Philadelphia Milka  
listki mięty

## Kruszonka

150 g mąki pszennej  
100 g miękkiego masła  
100 g cukru  
4 łyżki płatków migdałów



Masz więcej niż jedno opakowanie kremowego serka? Poznaj inne przepisy.

# Gość francuski z czekoladowym serkiem i rabarbarem



🕒 20 minut

🍴 2 porcje

## Sposób przygotowania

1. Jajko rozkłóć widelcem razem ze śmietanką, obtocz kromki chałki. Na patelni rozgrzej masło i obsmaż chałki z obu stron, a następnie wyłóż je na ręcznik papierowy.
2. Na tej samej patelni rozpuść kolejną łyżkę masła i dodaj rabarbar pokrojony w centymetrowe kawałki. Smaż przez 7 minut. Dodaj cukier i sok z cytryny.
3. Grzanki posmaruj dużą ilością serka. Na wierzch wyłóż rabarbar i pokrojone plasterki truskawek. Serwij ze świeżymi listkami mięty.

## Składniki

2 łyżki masła  
2 grube kromki chałki  
1 jajko  
1 łyżka śmietanki 30%  
125 g serka Philadelphia Milka  
  
1 łyżka masła  
4 laski rabarbaru  
2 łyżki cukru trzcinowego  
1 łyżka soku z cytryny  
6 truskawek  
listki mięty



# Krucze rurki z kremem



🕒 60 minut 🍴 12 rurek

## Sposób przygotowania

1. Składniki na ciasto przełóż do misy miksera i szybko zmiksuj do uzyskania jednolitej masy. Przenieś ciasto na blat i zagnieć energicznie w kulę. Ciasto owiń folią spożywczą i pozostaw w lodówce na godzinę.
2. Schłodzone ciasto rozwałkuj na 1,5 mm placek i pokrój na paski o szerokości 1,5 cm. Metalowe rurki posmaruj masłem, paski ciasta zakładaj tak, aby nachodziły na siebie (na połowę). W taki sposób owiń wszystkie rurki. Przenieś je na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Rurki umieść w piekarniku nagrzanym do 200°C (górze, dół), piecz 20 minut.
3. Wypieki przenieś na kratkę do studzenia i delikatnie ściągnij z metalowych foremek. Schłodzoną śmietankę ubij mikserem na puszystą masę, na koniec dodaj serek, cukier puder i ziarenka wanilii. Krem przełóż do rękawa cukierniczego. Końcówkę rękawa umieść jak najgłębiej w każdej rurce i wypełnij środek kremem.

## Składniki

Ciasto

200 g mąki pszennej

100 g masła

100 g kwaśnej śmietany 18%

1 płaska łyżka cukru pudru

Krem

125 g sera Philadelphia Original

125 g śmietanki kremówki 36%

2 łyżki cukru pudru

½ laski wanilii



# Bezowe gniazdko



🕒 120 minut 🍴 8 porcji

## Sposób przygotowania

1. Rozgrzej piekarnik do 100°C, a blaszkę wyłóż papierem do wypieków.
2. Białka umieść w misie miksera i ubij na sztywno ze szczyptą soli. Następnie, nie przerywając ubijania, stopniowo dodawaj po 1 łyżce cukru. Dosyp mąkę ziemniaczaną i wlej sok z cytryny. Całość ubijaj jeszcze przez 3-4 minuty.
3. Przełóż masę bezową do rękawa cukierniczego z końcówką w kształcie gwiazdy. Wyciśnij na wyłożonej papierem blaszce 8 jednakowych bezowych gniazdek (w kształcie kółka z rantem). Wstaw blaszkę do piekarnika i susz bezy przez 90 minut. Gotowe wypieki wystudź.
4. Obrane kiwi pokrój na małe cząstki. Winogrona opłucz i potnij w grube plasterki. Ananasa obierz, wykrój i usuń włóknisty środek. Odetnij jeden plaster ananasa i pokrój na mniejsze kawałki.
5. Serek Philadelphia Milka przełóż do rękawa cukierniczego z końcówką w kształcie gwiazdki i udekoruj każdą bezę. Bezowe gniazdko podawaj przystrojone kawałkami owoców i listkami mięty.

## Składniki

200 g serka Philadelphia Milka  
4 białka  
2 łyżeczki mąki ziemniaczanej  
2 łyżeczki soku z cytryny  
1 kiwi  
1 plaster świeżego ananasa  
50 g różowych winogron  
4 gałązki mięty  
200 g drobnego cukru  
szczypta soli



# SZPINAKOWE muffiny



🕒 40 minut + czas studzenia

🍴 12 porcji

## Sposób przygotowania

1. Rozgrzej piekarnik do 160°C (z termoobiegiem). Blachę do muffinek wyłóż papilotkami.
2. Szpinak przełóż do blendera kielichowego. Wlej wodę, olej rzepakowy i zmiksuj na wysokich obrotach blendera. Masę przelej do miski, wbij jajka, dodaj cukier, mąkę i proszek do pieczenia. Za pomocą trzepaczki wymieszaj wszystkie składniki. Napełnij ciastem papilotki do  $\frac{3}{4}$  wysokości. Blachę wstaw do piekarnika i piecz przez 20 minut (do tzw. suchego patyczka). Gotowe muffinki wystudź. Zetnij nożem nierówności i odłóż okruchy na później.
3. Serek Philadelphia Original zmiksuj krótko z cukrem pudrem i sokiem z cytryny. Napełnij kremem rękaw cukierniczy z końcówką w kształcie gwiazdy i udekoruj babeczki. Wierzch ozdób okruchkami ze ściętych wcześniej nierówności. To sposób na dekorację wypieków w stylu zero waste.

## Składniki

250 g sera Philadelphia Original  
2 jajka  
 $\frac{3}{4}$  szklanki mąki  
20 ml wody gazowanej  
50 ml oleju rzepakowego  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
 $\frac{1}{2}$  szklanki cukru  
5 łyżek cukru pudru  
2 łyżki soku z cytryny  
150 g świeżego szpinaku







## Tarta na słodką



🕒 60 minut + czas pieczenia i oczekiwania 🍴 10 porcji

### Sposób przygotowania

1. Przygotuj spód tarty: masło i mąkę posiekaj ostrym nożem na kruszonkę. Dodaj cukier puder, wodę i zagnieć szybko ciasto. Z masy uformuj kulkę, zawiń w folię spożywczą i wstaw do lodówki na godzinę.
2. W tym czasie podgrzej śmietankę w rondelku. Zdejmij naczynie z kuchenki i wrzuć do śmietanki połamaną na kawałki białą czekoladę. Odczekaj 5 minut i całość dokładnie wymieszaj. Krem wystudź i wstaw do lodówki na 30 minut.
3. Piekarnik rozgrzej do 180°C. Blachę na tartę wysmaruj masłem i wysyp bułką tartą. Schłodzone ciasto rozwałkuj na grubość 3 mm i wyłóż nim formę. Nakłuj spód widelcem, przykryj papierem do pieczenia i obciąż kulkami ceramicznymi (jeśli nie masz kulek, użyj fasoli). Foremkę wstaw do piekarnika i piecz przez 15 minut. Po tym czasie usuń obciążenie i papier, następnie dopiecz jeszcze przez 10 minut, aż ciasto zarumieni się na złoty kolor. Gotowy spód wystudź i przełóż na talerz.
4. Wyjmij z lodówki schłodzoną śmietankę i ubij na sztywno mikserem na wysokich obrotach. Do ubitej śmietanki dodaj serek Philadelphia Original i zmiksuj krótko do połączenia się składników. Gotowy krem wyłóż na spód ciasta i wyrównaj wierzch.
5. Płatki migdałów upraż na suchej patelni (na złoty kolor) i przesyp do miski. Pomarańcze obierz ze skórki i pokrój w plasterki. Udekoruj tartę plastrami pomarańczy i prażonymi płatkami migdałowymi. Ciasto przechowuj w lodówce.

### Składniki

Masa  
250 g serka Philadelphia Original  
100 g białej czekolady  
100 ml śmietanki 30%

Spód  
80 g zimnego masła  
150 g mąki pszennej  
garstka bułki tartej  
50 g cukru pudru  
2-3 łyżki zimnej wody

Dekoracja  
3 pomarańcze sycylijskie  
20 g płatków migdałów



# TORT Konfetti



🕒 90 minut + czas studzenia 🍴 12 porcji

## Sposób przygotowania

1. Przygotuj trzy tortownice o średnicy 20 cm. Dno oraz boki wyłóż papierem do wypieków. Piekarnik nagrzej do 170°C (z termoobiegiem).
2. W dużej misce wymieszaj ze sobą suche składniki: mąkę, proszek do pieczenia, cukier oraz 100 g tęczowej posypki.
3. 300 g miękkiego masła utrzyj w misie miksera na puch. Następnie wbij jajka i zmiksuj do połączenia się składników. Dodawaj partiami suche składniki i mieszaj na wolnych obrotach miksera, aby dobrze się ze sobą połączyły. Gotową masę podziel na trzy równe części i przełóż do tortownic. Wyrównaj wierzchy i wstaw do piekarnika. Piecz przez 40 minut (do tzw. suchego patyczka). Upieczone blaty ciasta przełóż na kratkę i wystudź.
4. Przygotuj krem: 50 g miękkiego masła utrzyj z cukrem pudrem. Dodaj serek Philadelphia Original w temperaturze pokojowej, sok z cytryny i krótko zmiksuj.
5. Na paterze ułóż blaty ciasta, przekładając je serem Philadelphia Milka.
6. Wierzch i boki tortu posmaruj kremem z serka Philadelphia Original. Następnie boki ciasta obsyp pozostałą tęczą posypką. Tort przechowuj w lodówce.

Ciasto możesz przygotować na różne okazje. Świetnie nadaje się jako tort urodzinowy dla dzieci.

## Składniki

- 300 g serka Philadelphia Milka
- 200 g serka Philadelphia Original
- 350 g masła
- 6 jajek
- 300 g mąki tortowej
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 150 g tęczowej posypki
- 8 łyżek cukru pudru
- 1 szklanka cukru
- 3 łyżki soku z cytryny



# Sernik na zimno z mango



🕒 60 minut + czas oczekiwania    🍴 10 porcji

## Sposób przygotowania

1. Spód ciasta: Dno oraz boki tortownicy o śr. 20 cm wyłóż papierem do pieczenia. Herbatniki i miękkie masło zmixuj w malakserze. Przełóż masę do tortownicy, uklep i wstaw do lodówki.
2. Masa serowa: Śmietankę ubij na sztywno z 4 łyżkami cukru pudru. Serek zmixuj krótko z resztą cukru i sokiem z cytryny, połącz ze śmietanką. Masę podziel na pół, aby przygotować dwie warstwy sernika.
3. Warstwa żółta: Połowę żelatyny wsyp do rondelka z 35 ml zimnej wody i odstaw na 10 minut. Podgrzej na małym ogniu, aż się rozpuści (nie doprowadzaj do wrzenia). Połącz pulpę z mango z połową masy serowej. Żelatynę wymieszaj z kilkoma łyżkami masy i dodaj do reszty, mieszając do uzyskania jednolitej konsystencji. Przelej do tortownicy i wstaw do lodówki na godzinę.
4. Warstwa biała: Namocz w rondelku resztę żelatyny w 35 ml wody. Po 10 minutach podgrzej na małym ogniu, aż się rozpuści (nie doprowadzaj do wrzenia). Żelatynę wymieszaj z kilkoma łyżkami pozostałej masy serowej i połącz z resztą masy. Wyłóż masę na warstwę z mango. Wstaw formę do lodówki na 4 godz. lub na całą noc.
5. Ubij na sztywno 100 ml zimnej śmietanki 36% z 20 g cukru. Mango pokrój w kostkę. Udekoruj sernik bitą śmietaną przy samym brzegu, zostawiając resztę miejsca na kawałki mango. Posyp listkami mięty.

## Składniki

Masa  
350 g serka Philadelphia Light  
200 ml śmietanki 36%  
25 g żelatyny w proszku  
100 g cukru pudru  
70 ml zimnej wody  
300 g pulpy z mango (z dwóch małych owoców lub z puszki)  
1 łyżka soku z cytryny

Spód  
100 g herbatników  
40 g masła

Dekoracja  
100 ml śmietanki 36%  
20 g cukru pudru  
150 g obranego mango  
4 gałązki mięty



# Z czym łączyć serek PHILADELPHIA?

Piknik to dobry sposób na relaks i redukcję stresu. Spędzanie czasu na łonie natury i w otoczeniu przyjaciół lub rodziny pomoże w złagodzeniu napięć i zwiększeniu poziomu endorfin. Piknikowanie to również szansa na kulinarną przygodę – spróbowanie nowych potraw i eksperymentowanie z różnymi smakami. „Mmm, pyszne!” Jeśli chcesz usłyszeć takie słowa uznania od innych uczestników piknikowej uczty, wykorzystaj nasze przepisy, żeby zabrać ze sobą różne smaczkowe dania. Poniżej znajdziesz kilka propozycji, z czym można łączyć wersje smakowe sera Philadelphia. Zachęciliśmy cię do wybrania się na piknik? Zaprosz rodzinę, przyjaciół lub swoją drugą połówkę, przygotuj smakołyki z serkiem Philadelphia i ruszaj ku przygodzie!

owoce morza, ryby, wędliny



mieszanki sałat, brokuł, orzechy



truskawki, banany, papryczka chili



mięsa, ziemniaki, ogórki



pomidory, papryka, jajka



Dowiedz się więcej o serkach marki Philadelphia

