

SPOTKANIA ZE SMAKIEM
NA DOMÓWCE



E-book z przepisami na słodkie i słone specjały

Nr 1*
w Europie

**You've GOT A
FRIEND
in PHILLY**



Każda okazja (a nawet jej brak) to dobry powód, by spotkać się z przyjaciółmi. I wcale nie trzeba rezerwować stolika w dobrej restauracji, aby delektować się smakiem wspólnie spędzanych chwil. W domu też można pięknie celebrować ten czas! Jeśli obawiasz się, że urządzenie domówki może sprawić Ci trudności – zmień nastawienie i zacznij działać! Organizacja takiej imprezy będzie prostsza niż Ci się wydaje, jeśli masz w lodówce kultowy serek Philadelphia, wybór numer 1 wśród konsumentów w Europie (w kategorii serków śmietankowych)*, który ułatwi Ci przygotowanie apetycznych posiłków dla bliskich!

Uniwersalny charakter produktu sprawia, że znajduje on szerokie zastosowanie w wielu kulinarnych i cukierniczych recepturach – zarówno tradycyjnych, jak i nowoczesnych. Dzięki niemu w łatwy i szybki sposób przygotujesz kanapki i przekąski na nocny maraton filmowy, a także przyrządzisz urodzinowy tort lub imieninowe ciasto, smakołyki na spotkanie w kobiecym, męskim lub dziecięcym gronie, wykwintne danie główne na uroczysty obiad i wiele innych specjałów.

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.

SPIS TREŚCI

- 6** Lasagne z mięsem, cukinią i beszamelem
- 8** Sernik wytrawny z pomidorami
- 9** Sałatka brokułowa
- 10** Arbuzowa sałatka
- 11** Bánh mì z imbirowym boczkiem
- 12** Gzik z ziemniakami
- 13** Krem z buraków i jabłek
- 15** Pizzerki
- 17** Pizza z ziemniakami
- 18** Hot dogi z coleslawem
- 20** Perliczka pieczona z figami
- 21** Placki z botwinki
- 23** Sushi z krewetkami
- 24** Żeberka w sosie BBQ

Na słono

Na słodko

- 27** Koktajl truskawkowy
- 28** Panna cotta z bezą lawendową
- 29** Truskawki z kremem waniliowym
- 31** Mleczna kanapka
- 33** Tort bezowy z owocami
- 34** Sernik milionera
- 36** Sałatka owocowa w arbuzie
- 37** Sezonowe drożdżówki
- 38** Herbatniki z serkiem i malinami
- 39** Tost z konfiturą z borówki

Spotkajmy się na domówce!



Radosna krzątanina, aromatyczne zapachy dolatujące z kuchni, śmiechy dochodzące z jadalni – trwają ostatnie przygotowania do domówki! Już za chwilę nakryjesz stół ulubionym obrusem, rozstawisz piękną zastawę, wstawisz świeże kwiaty do wazonu i... zaczniesz smakować życie razem z przyjaciółmi. Swobodnie, powoli, bez presji i oczekiwań, wśród „swoich” ludzi – czyli tak, jak lubisz najbardziej!

Pozytywne emocje, które towarzyszą przygotowaniom do przyjęcia gości w domu, są niezapomniane. Jeśli nie dopiąłeś wszystkiego na ostatni guzik, nie przejmuj się. Pamiętaj, że to nie perfekcja, a atmosfera będzie najważniejsza podczas spotkania z bliskimi. Zadbaj o to, by każdy czuł się jak u siebie! Sięgnij po sprawdzone przepisy na apetyczne dania, przekąski, wypieki i desery i zaskocz przyjaciół bogatym menu, bez względu na okazję.

Urodziny, imieniny, jubileusze, wieczory panieńskie lub kawalerskie, modne w ostatnim czasie *baby shower* to ważne chwile, które można z powodzeniem celebrować we własnym domu! Ale dlaczego nie pójść o krok dalej i nie poszukać innych dobrych powodów do spotkań z bliskimi? Ploteczki z koleżankami przy aromatycznej kawie i cieście, nocny maraton filmowy, przeprowadzka – każda okazja jest dobra, by wzmacniać relacje przyjacielskie!

Poznaj przepisy na wytrawne i słodkie specjały z dodatkiem serka Philadelphia, które zaserwujesz na domówce!



Ma stong



You've GOT A
FRIEND
in PHILLY

Lasagne z mięsem, cukinią i Beszamelem



🕒 120 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Rozgrzej oliwę w dużym garnku, zeszklij drobno posiekaną cebulę i czosnek. Podsmaż i dodaj do całej zawartości boczek.
2. Zrumień boczki i dokładaj partiami mięso mielone. Do podsmażonego już mięsa dodaj pulpę pomidorową. Dopraw wszystko solą i pieprzem i gotuj około 1 godz., co jakiś czas mieszając.
3. Sos beszamelowy: w średniej wielkości garnku rozgrzej dobrze masło, dodaj mąkę i smaż około 2–3 minuty, ciągle mieszając. Powoli wlewaj mleko, ale nadal ciągle energicznie mieszaj, aż sos będzie gładki. Dodaj serek i wymieszaj. Gotuj na wolnym ogniu przez kilka minut. Odstaw z ognia i dopraw solą, pieprzem i gałką muszkatołową.
4. Piekarnik rozgrzej do 180°C (górną część). Przygotuj formę o wymiarach 19 × 27 cm. Wysmaruj formę masłem i wlej około 100 ml beszamelu, ułóż warstwę lasagne. Następnie rozprowadź sos boloński, a wierzch polej sosem beszamelowym i posyp parmezanem, wyłóż cukinię pokrojoną w cienkie plastry.
5. Powtórz warstwy 3 razy i wstaw formę do piekarnika na około 45 minut. W połowie pieczenia przykryj lasagne folią aluminiową. Po upieczeniu odstaw na około 7 minut i porcjuj na prostokątne kawałki.

Składniki

12 płatów makaronu lasagne
3 łyżki masła
2 łyżki mąki
500 ml mleka
3 szczypty gałki muszkatołowej
125 g serka Philadelphia Original
1 cukinia
1 cebula
2 ząbki czosnku
100 g boczku pokrojonego w kostkę
200 g mięsa mielonego wołowo-wieprzowego
300 ml pulpy pomidorowej
1 łyżka masła do wysmarowania formy
oliwa
sól i pieprz
100 g parmezanu



Masz jeszcze cukinię?
Zrób sałatkę!





Stoliczku, Nakryj się

Zrób wrażenie na swoich gościach i przygotuj piękne nakrycie stołu! Skup się na detalach: zadbaj o każdy element dekoracyjny i funkcjonalny. Dobierz odpowiednią do okazji zastawę i dopasowane do niej ozdoby. Wybierz obrus w ulubionym kolorze i dodatki, które ożywią całą aranżację: wazon z świeżymi kwiatami i kolorowe świece. Wykorzystaj swoją wyobraźnię i stwórz niezapomniany klimat.

Spotkania w domu z reguły mają nieformalny charakter. Zobacz, jak powinno wyglądać nakrycie stołu w takim przypadku:





Sernik wytrawny z pomidorami



🕒 90 minut*

🍴 8 porcji

Sposób przygotowania

1. Dno formy tortowej wyłóż papierem do pieczenia, zamknij obręcz, tak aby boki papieru wychodziły na zewnątrz. Krakersy zmiśnij z miękkim masłem na konsystencję „mokrego piasku”. Wysyp na dno formy i wyrównaj packą.
2. Na patelni rozgrzej masło, wrzuc szalotkę pokrojoną w piórka, smaż 4 minuty. Dodaj cukinię pokrojoną w plastry. Smaż przez 4 minuty, wystudź. Serki połącz z jajkami i mąką, dodaj szalotkę z cukinią, dopraw solą, pieprzem i oregano, dokładnie wymieszaj. Masę wyłóż do formy, wyrównaj. Na wierzchu ułóż obok siebie plastry pomidora.
3. Piecz w 180°C przez 10 minut, następnie zmniejsz temperaturę do 140°C i piecz przez 45 minut. Pozostaw na całą noc w piekarniku.
4. Na wierzchu wytrawnego sernika poukładaj ósemki pomidora, plastry ogórka, piórka cebuli i listki bazylii, wyłóż kleksy serka z ziołami. Oprósz solą, pieprzem i skrop oliwą.

Składniki

Spód

200 g solonych krakersów
80 g masła

Masa

500 g serka Philadelphia z ziołami
500 g serka Philadelphia Original
4 jajka
2 łyżki mąki pszennej
2 łyżki masła
2 szalotki
1 cukinia
1 łyżeczka suszonego oregano
sól i pieprz
1 pomidor malinowy

Wierzch

1 pomidor malinowy
½ czerwonej cebuli
½ ogórka
10 liści bazylii
125 g serka Philadelphia z ziołami
2 łyżki oliwy



* plus czas studzenia

Sałatka Brokułowa



🕒 15 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Słonecznik upraż na suchej patelni na złoty kolor.
2. Jajka gotuj w osolonej wodzie przez 7 minut, a następnie wystudź i obierz.
3. Z brokuła obetnij różyczki i gotuj w osolonej wodzie przez 6 minut.
4. Brokuł ułóż na półmisku, dodaj obrane połówki jajka, posyp kukurydzą i słonecznikiem, skrop oliwą.
5. Oprósz szczypiorkiem, solą i pieprzem, poukładaj kleksy serka, formując je łyżeczką o łyżeczkę.

Składniki

- 1 brokuł
- 4 jajka
- 3 łyżki kukurydzy
- 3 łyżki łuskanego słonecznika
- 125 g serka Philadelphia
- ze szczypiorkiem
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- 2 łyżki oliwy
- sól i pieprz





ARBUZOWA Sałatka



🕒 15 minut

🍴 1 porcja

Sposób przygotowania

1. Arbuza pozbaw skóry i pokrój w grubą kostkę.
2. Częstki arbuza rozłóż na półmisku, ułóż plastry cebuli.
3. Serek formuj za pomocą łyżeczek i wykładaj na kostki arbuza.
4. Obsyp świeżymi listkami mięty, oprósz świeżo zmielonym pieprzem i skrop oliwą.

Składniki

- ¼ arbuza
- 6 plasterów czerwonej cebuli
- 8 listków mięty
- 125 g serka Philadelphia z ziołami
- 2 łyżki oliwy
- świeżo zmielony pieprz



BÁNH MÌ z BOCZKIEM



🕒 25 minut 🍴 1 porcja

Sposób przygotowania

1. Boczek oprószyć solą i pieprzem. Wysmarować miodem i startym imbirem. Smażyć na rozgrzanym na patelni oleju na złoty kolor z obu stron.
2. Bagietkę przekroić wzdłuż i posmarować serkiem, dołożyć plastry ogórka, kawałki boczku, marchewkę pokrojoną w zapałki, plasterki cebuli i zioła.
3. Przykryć kanapkę górną częścią i od razu podawać.

Składniki

1 duża bagietka
125 g serka Philadelphia ze szczyporkiem
6 plasterów ogórka
2 kawałki marchewki pokrojonej w zapałki
4 plastry czerwonej cebuli
3 liście mięty
6 listków kolendry
1 łyżka oleju roślinnego
2 plastry boczku
1 łyżka miodu
1 łyżeczka startego świeżego imbiru
sól i pieprz



Gzik z ziemniakami



🕒 45 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Ziemniaki ugotuj w osolonej wodzie (do miękkości), odcedź i dodaj 2 łyżki masła. Przykryj pokrywką i wstrząśnij kilka razy.
2. Połącz serki do uzyskania jednolitej konsystencji.
3. Ogórek pokrój na półplasterki, rzodkiewki w plasterki, szczypiorek drobno posiekaj – przełóż do miski. Dopraw solą i pieprzem, wymieszaj.
4. Na talerze nałóż ziemniaki, posyp koperkiem. Obok wyłóż twarożek, na wierzch nałóż warzywa, posyp szczypiorkiem i skrop oliwą.

Składniki

- 15 małych ziemniaków
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki posiekanego koperku
- 125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
- 250 g serka Philadelphia Original
- 1 ogórek szklarniowy
- 4 rzodkiewki
- 1 pęczek szczypiorku
- 2 łyżki oliwy
- sól i pieprz





Krem z Buraków i jabłek



🕒 45 minut

🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. W garnku z grubym dnem rozgrzej olej, wrzuć cebulę pokrojoną w piórka, ząbki czosnku pokrojone w plasterki i smaż 3 minuty.
2. Buraki obierz i pokrój w kostkę, dodaj do garnka i smaż przez 5 minut.
3. Dodaj jabłka pokrojone w kostkę i zalej całość wodą, gotuj przez 20 minut, do miękkości.
4. Całość zmiksuj na gładką masę, dopraw solą, pieprzem, octem i cukrem. Na koniec połącz całość z 125 g serka.
5. Krem serwij z kleksem serka i świeżymi listkami oregano.

Składniki

- 2 łyżki oleju
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 4 podłużne buraki
- 4 jabłka
- 200 ml wody
- 2 łyżki octu balsamicznego
- 1 łyżka cukru
- 250 g serka Philadelphia Original
- sól, pieprz
- kilka listków świeżego oregano



Domówka last minute



Siedzisz sobie spokojnie na kanapie, z przyjemnością oglądając swój ulubiony serial, ospale przeciągasz się i nagle słyszysz donośne „puk, puk”! Przecież... nikogo się nie spodziewałeś. Z pewną dozą niepewności zbliżasz się do drzwi, patrzysz przez wizjer, a tam – niezapowiedziani goście! Zanim ogarnie Cię panika, spójrz na pozytywny aspekt tej sytuacji: spotkania z przyjaciółmi dają tyle radości! Powitaj bliskich z otwartymi ramionami i nie martw się, że nie jesteś przygotowany, by odpowiednio ich ugościć. Jeśli masz w lodówce uniwersalne produkty, szybko wyczarujesz apetyczne jedzenie!

Wskazówki Przyjaciela

Mając pod ręką serek Philly, przygotujesz na szybko:

- kanapki na słodko lub słono
- desery sernikowe w kubeczkach
- herbatniki przekładane serkiem
- naleśniki z serkiem
- koktajle
- przekąski z surowych warzyw z dipem
- minitortille





Pizzerki



🕒 30 minut* 🍴 12 porcji

Sposób przygotowania

1. Drożdże połącz z cukrem i wodą. Dodaj sól, mąkę, oliwę i wyrób na gładkie ciasto. Pozostaw pod przykryciem do podwojenia objętości.
2. Na patelni rozgrzej olej, dodaj pokrojoną w piórka cebulę, smaż przez 7 minut. Na koniec dodaj brązowy cukier i sok z cytryny. Smaż przez 1 minutę.
3. Połowę sera Philadelphia z ziołami połącz z parmezanem. Resztę zostaw do dekoracji.
4. Ciasto podziel na 12 części, uformuj płaskie kulki. Na wierzch każdej z nich wyłóż łyżkę sera i rozsmaruj, nałóż karmelizowaną cebulę.
5. Umieść pizzerki w piekarniku nagrzanym do 200°C (góra-dół), piecz przez 15 minut.
6. Upieczone pizzerki posyp rukolą i pestkami granatu, udekoruj pozostałym serem.

Składniki

Ciasto

- 25 g świeżych drożdży
- 1 szczypta soli
- 1 łyżeczka cukru
- 150 ml letniej wody
- 400 g mąki
- 3 łyżki oliwy

Farsz

- 2 łyżki oleju
- 2 czerwone cebule
- 3 łyżki cukru brązowego
- 3 łyżki soku z cytryny
- 250 g sera Philadelphia z ziołami
- 3 łyżki startego parmezanu

- 2 garście rukoli
- 4 łyżki pestek granatu



* plus czas wyrastania ciasta



Witamy was w naszym nowym domu!

Przeprowadzka do nowego domu lub mieszkania to nie lada wydarzenie w życiu wielu osób! Tę ważną chwilę koniecznie trzeba uczcić razem z bliskimi – na parapełówce!

Jak zorganizować takie przyjęcie?

- 
- 1 Wybierz odpowiedni moment:**
O organizacji parapełówki pomyśl dopiero wtedy, kiedy zakończysz etap najcięższych prac remontowych lub wykończeniowych.
 - 2 Zadbaj o wygodę gości:**
Nie musisz mieć w pełni wyposażonego mieszkania, ale dla komfortu gości zadbaj o miejsca siedzące oraz stół/stolik.
 - 3 Nakryj „stoliczek”:**
Jeśli jeszcze nie posiadasz zastawy, którą nakryjesz stół, nie martw się! Wykorzystaj jednorazowe, ekologiczne kubeczki i talerzki!
 - 4 Pomyśl o atmosferze:**
Zadbaj o prawdziwie imprezową scenę: migoczące, kolorowe lampki, balony, serpentyny. Pamiętaj o muzyce.
 - 5 Przemyśl menu:**
Przygotuj apetyczne przekąski lub zachęć gości do tego, aby przynieśli ze sobą coś smacznego. Opcjonalnie – przyrządźcie coś razem!



Pizza z ziemniakami;



🕒 30 minut* 🍴 6 porcji

Sposób przygotowania

1. Drożdże połącz z cukrem i wodą. Dodaj sól, mąkę, oliwę i wyrób na gładkie ciasto. Pozostaw pod przykryciem do podwojenia objętości.
2. Blaszkę wyłóż papierem do pieczenia, wyłóż ciasto na blachę i uformuj placek.
3. Wierzch ciasta posmaruj serkiem, posyp mozzarellą, dodaj ziemniaki pokrojone w plasterki, oprósź solą i pieprzem. Posyp cebulą pokrojoną w piórka, guanciale i gałązkami rozmarynu.
4. Piecz 15–20 minut w piekarniku nagrzanym do 220°C (góra-dół).
5. Pizzę podziel na 6 części, na każdy z kawałków nałóż po kleksie serka.

Składniki

220 ml wody
25 g świeżych drożdży
1 łyżka cukru
1 łyżeczka soli
450 g mąki pszennej
2 łyżki oliwy z oliwek

250 g serka Philadelphia z ziołami
125 g serka Philadelphia z ziołami
5 ugotowanych młodych ziemniaków
100 g guanciale w kostce
1 cebula
3 gałązki rozmarynu
150 g tartej mozzarelli
sól i pieprz



* plus czas wyrastania ciasta

Hot Dogi z coleslawem



🕒 20 minut 🍴 3 porcje

Sposób przygotowania

1. Kapustę i cebulę dymkę drobno posiekaj, dopraw solą, pieprzem, majonezem i łyżką sera. Wymieszaj do połączenia składników razem z 2 łyżkami posiekanego szczypiorku.
2. Bułki podpiekaj w piekarniku nagrzanym do 150°C (góra-dół) przez 3 minuty.
3. Zagotuj wodę w garnku, wyłącz palnik, włóż parówki i pozostaw na 5 minut.
4. Na suchej patelni obsmaż boczeczek na złoty kolor z obu stron, na koniec dodaj miód, smaź minutę i wyłącz. Lekko przestudzony boczeczek pokrój na małe kawałki.
5. Bułki rozkrój wzdłuż, nie przecinając do końca. Środki wysmaruj musztardą, włóż do każdej bułki po jednej parówce. Do środka nałóż po 2 łyżki surówki z kapusty, na każdego hot doga po 3 kleksy sera ze szczypiorkiem, posyp kawałkami boczku i świeżym szczypiorkiem.

Składniki

3 bułki do hot dogów
3 parówki
3 plastry wędzonego na surowo boczku
1 łyżeczka miodu
2 łyżki musztardy miodowej
¼ główki młodej kapusty
2 cebule dymki
3 łyżki posiekanego szczypiorku
1 łyżka sera Philadelphia ze szczypiorkiem
1 łyżka majonezu
125 g sera Philadelphia ze szczypiorkiem
sól, pieprz



Hot dogi z roszponką też
smakują wyśmienicie



DLACZEGO WARTO MIEĆ PHILLY W LODÓWCE?

MA WSZECHESTRONNE ZASTOSOWANIE

Wykorzystywany jest jako krem kanapkowy, ale znajduje również zastosowanie podczas przygotowywania potraw mięsnych, rybnych i warzywnych. Jest idealną bazą dla serników i ciast z kremami. Może być głównym składnikiem potraw lub występować w roli uzupełniającej, dekoracyjnej. Doskonale sprawdza się w przypadku przekąsek typu *finger food*.

CHARAKTERYZUJE SIĘ WYJĄTKOWO KREMOWĄ KONSYSTENCJĄ

Wyjątkowo kremowy serek Philly dodaje lekkości specjałom kuchni tradycyjnej i nowoczesnej. Często wykorzystuje się go do przygotowywania delikatnych kremów do tortów, ciast i deserów. Jego konsystencję doceniają także miłośnicy zup oraz sosów (serek Philadelphia nadaje się do ich zagęszczania i zabielenia).

URZEKA DELIKATNYM SMAKIEM

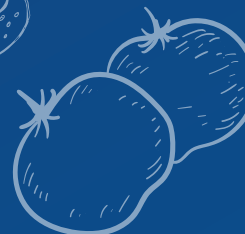
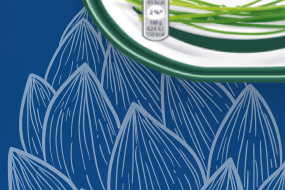
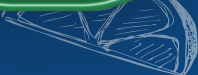
Śmietankowy serek jest delikatny i zachwyca swego rodzaju neutralnością: uzupełnia inne smaki lub podkreśla ich głębię. W wersji czekoladowej uzyskuje dodatkowy wymiar słodczy. Kremowa konsystencja serka doskonale współgra ze smakiem alpejskiej czekolady, tworząc połączenie, które rozpytywa się na języku.

JEST DOSTĘPNY W 5 WARIANTACH SMAKOWYCH

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).

IDEALNIE KOMONUJE SIĘ Z RÓŻNEGO TYPU SKŁADNIKAMI

Serek Philadelphia jest znany niemalże w każdym miejscu na świecie. Doskonale łączy się z różnymi smakami: ostrym, słodkim, słonym, kwaśnym, a nawet gorzkim. Idealnie komponuje się z różnymi składnikami, takimi jak warzywa, owoce, mięso, ryby, pieczywo czy makaron. Jego smak można podkreślić odpowiednio dobranymi przyprawami.



PERLICZKA PIECZONA Z FIGAMI



🕒 80 minut 🍴 6 porcji

Sposób przygotowania

1. Perliczkę oprósz solą i pieprzem, posmaruj masłem.
2. Piecz perliczkę w naczyniu żaroodpornym w temperaturze 180°C przez 20 minut. Dodaj cebulę pokrojoną w kostkę, czosnek w plasterkach, tymianek, figi i zalej całość 1 szklanką wrzątku, piecz przez 45 minut.
3. Upieczoną perliczkę przełóż na półmisek, do fig dołóż 125 g serka i wymieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji. Figi polane sosem wyłóż na boki półmiska. Dołóż kleksy serka. Perliczkę udekoruj ziołami.

Składniki

- 1 perliczka
- 2 łyżki masła
- 300 g suszonych fig
- 1 szklanka wrzątku
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 6 gałązek tymianku
- 250 g serka Philadelphia z ziołami
- 1 bukiet ulubionych ziół (tymianek, rozmaryn, szalwia)
- sól i pieprz





PLACKI Z BOTWINKI



🕒 30 minut



15 placków

Sposób przygotowania

1. Na patelni rozpuść masło, wrzuc cebałą pokrojoną w kostkę i drobno posiekany czosnek. Smaż przez 5 minut, co chwilę mieszając.
2. Przełóż do miski, dołóż drobno posiekaną botwinkę, 125 g serka z ziołami, jajka i mąkę. Dopraw solą i pieprzem, dokładnie wymieszaj.
3. Na patelni rozgrzej olej, łyżką formuj małe placki i smaż na złoty kolor z obu stron. Serwij razem z serkiem z ziołami.

Składniki

- 1 łyżka masła
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 pęczek botwinki (liście i łodygi)
- 125 g serka Philadelphia z ziołami
- 2 jajka
- 2 łyżki mąki
- sól i pieprz
- olej roślinny do smażenia
- 125 g serka Philadelphia z ziołami



spotkania w męskim gronie

Męskie spotkania to okazja do odpoczynku, relaksu, wymiany poglądów i po prostu dobrej zabawy. Nie da się ukryć, że spotkania w męskim gronie mają swój niepowtarzalny urok. Panuje na nich pełna swoboda, sypią się żarty, dowcipy, czasem nawet padają przechwałki. To moment, w którym można oderwać się od codziennych obowiązków i zanurzyć się w atmosferze koleżeństwa. Bez względu na to, czy jest to wieczór przy grach, wspólne oglądanie meczu, czy grillowanie w ogrodzie, taka chwila pozwala na zresetowanie umysłu i naładowanie baterii.

Wreszcie można porozmawiać o sprawach, które niekoniecznie są związane z pracą czy obowiązkami domowymi.

Spotkania w męskim gronie to okazja do utrzymania kontaktu z przyjaciółmi, których nie zawsze spotykamy na co dzień. Nie można zapomnieć, że spotkania w męskim gronie są również doskonałą okazją do rozwijania swoich zainteresowań. Czy to poprzez wspólne uprawianie sportu, dyskusje o swoich pasjach, czy oglądanie filmów, takie spotkania pozwalają odkrywać nowe zainteresowania i inspirować się nawzajem.



Jedzenie to nieodłączny element tego typu spotkań. Drobne przekąski, grillowane mięso, pizzowe smakołyki czy ulubione przysmaki przygotowane na bazie serka Philadelphia – wszystko to znajduje swoje miejsce na stole w trakcie takiego spotkania. Wspólne delektowanie się smakołykami tworzy atmosferę integracji. Można śmiało powiedzieć, że jedzenie staje się pretekstem do jeszcze bardziej żywiołowych dyskusji i rozmów. Dla niektórych mężczyzn może to być również okazja do popisania się swoimi kulinarnymi umiejętnościami.

Co więcej, jedzenie podczas spotkań w męskim gronie często ma swoje własne rytuały i tradycje. Może to być specjalny przepis na sos do burgerów z serem Philadelphia czy sekretna marynata do steków.

Niezwykłe kombinacje smaków, aromatyczne przyprawy i soczyste mięso mogą dostarczyć nie tylko satysfakcji podniebieniu, ale również sprawić, że chwila spędzona z przyjaciółmi będzie jeszcze bardziej wyjątkowa.

Przekąski i fast foody mogą wydawać się nieodłącznym elementem takiego spotkania, ale warto zadbać o to, by na stole znalazły się również zdrowsze opcje. Może to być sałatka, owoce czy grillowane warzywa, które dodadzą kolorytu i odrobinę lekkości.





sushi z krewetkami



🕒 60 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Ryż opłucz w garnku przynajmniej 3 razy. Zalej wodą, gotuj pod przykryciem (proporcja wody do ryżu 1:1) przez 10 minut. Ocet połącz z cukrem i wymieszaj z ugotowanym ryżem, wystudź.
2. Krewetki oczyść, pozbaw pancerzy i posól. Mąkę, wodę i jajko połącz do uzyskania jednolitej masy. Rozgrzej olej, krewetki zanurzaj w tempurze i smaż na złoty kolor. Wyłóż na ręcznik papierowy.
3. Mango, awokado i ogórki pokrój w cienkie, długie słupki.
4. Do zwijania sushi potrzebujesz bambusowej maty. Na macie rozłóż płat nori błyszczącą stroną ku dołowi. Na środku płata ułóż cienką, około półcentymetrową warstwę ryżu. Na warstwę ryżu połóż centymetrowy pasek serka Philadelphia Light, na którym układaj po 4 krewetki na rolkę. Dołóż paski mango, awokado, ogórka i 2 liście szczypiorku. Za pomocą maty zwijaj rolki sushi.
5. Pokrój rolki na kawałki. Serwuj z marynowanym imbirem, sosem sojowym i wasabi.

Składniki

6 płatów nori
150 g ryżu do sushi
3 łyżki octu ryżowego
2 łyżki cukru brązowego
½ mango
12 liści szczypiorku
2 ogórki
1 awokado
125 g serka Philadelphia Light
24 krewetki
110 g mąki pszennej
130 ml lodowatej wody
1 jajko
1 szklanka oleju roślinnego
sos sojowy
wasabi
marynowany imbir



Poznaj przepis na sushi burgery





Żeberka w sosie BBQ



🕒 120 minut 🍴 1 porcja

Sposób przygotowania

1. Wszystkie składniki sosu wymieszaj i podziel na pół.
2. Żeberka oprósz solą i pieprzem, posmaruj połową marynaty i piecz przez 1,5 godziny w 180°C. Uchyl piekarnik i posmaruj je resztą sosu, piecz w temperaturze 210°C przez 15 minut.
3. Żeberka podawaj z kleksami sera i świeżym, posiekanym szczypiorkiem.

Składniki

1 pasek żeberek (pozbawionych boczku)
125 g sera Philadelphia ze szczypiorkiem
2 łyżki posiekanego szczypiorku
sól i pieprz

½ szklanki ketchupu
2 łyżki musztardy
2 łyżki sosu sojowego
1 łyżka miodu
1 płaska łyżeczka kuminu mielonego
1 łyżka papryki ostrej



Ma st6Dk6



you've GOT A
FRIEND
in PHILLY

Baby shower i wieczór paniński

Życie jest pełne wyjątkowych chwil, a celebracje takie jak *baby shower* i wieczory panińskie są doskonałym sposobem na uczczenie tych magicznych momentów.



Baby shower to tradycyjna impreza organizowana na cześć przyszłej mamy i nadchodzących narodzin maleństwa. Towarzyszą jej dekoracje pełne kolorowych smoczków, maleńkich bucików i pluszowych zabawek, które tworzą atmosferę pełną radości i podekscytowania. Goście często przygotowują niespodzianki w postaci prezentów dla przyszłej mamy, które będą pomocne w opiece nad dzieckiem.

Gry i zabawy na takiej imprezie dodają nutkę rozrywki, a torty i słodkości przygotowane specjalnie na tę okazję są kropką nad „i” tego słodkiego święta. Fantazyjne dzieła sztuki cukierniczej w pastelowych kolorach, ozdobione delikatnymi kwiatami i uroczymi motywami dziecięcymi, nie tylko są piękne dla oka, ale także smakują przepysznie dzięki kremom na bazie serka Philadelphia. Czasami torty są w kształcie małych bucików, smoczków lub wózków dziecięcych, co dodaje im uroku. Każdy kawałek to mała porcja radości, rozpylająca się w ustach. Oprócz tortów na *baby shower* często można znaleźć smakołyki takie jak babeczki, makaroniki i ciasteczka – wszystkie ozdobione motywami dziecięcymi.

Wyjątkową imprezą jest również wieczór paniński. To niepowtarzalna okazja dla panny młodej i jej przyjaciółek, żeby cieszyć się ostatnimi chwilami przed zawarciem małżeństwa. Wieczór paniński pełen jest radości, śmiechu i niezapomnianych chwil. Podczas tego typu imprez przyjaciółki panny młodej angażują się w różnorodne zabawy, takie jak quizy czy konkursy. Te zabawy przyprawiają atmosferę śmiechem i radością. Wieczory panińskie są prawdziwym rajem dla łasuchów. Torty i ciasta o wykwintnych smakach i artystycznych dekoracjach są centralnym punktem tych przyjęć, a serek Philadelphia jest składnikiem, dzięki któremu ich smak jest niezapomniany. Możemy znaleźć torty w kształcie diamentów, ciasta w różnych smakach czy wieże z lukrowanych babeczek. Kreatywność w przygotowywaniu tych słodkości jest nieskończona. Wieczór paniński staje się słodką eskapadą, w której nie ma miejsca na odmowę delectowania się niesamowitymi smakami. Ta wyjątkowa impreza to doskonały sposób na spędzenie czasu w gronie najlepszych przyjaciółek, dzielenie się wspomnieniami i tworzenie nowych.



Koktajl truskawkowy



🕒 15 minut

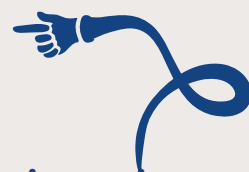
🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Truskawki umyj i usuń szypułki. Truskawki, serek, sok z cytryny i miód przełóż do blendera kielichowego, zmiksuj na gładką masę i przelej do 2 wysokich szklanek.
2. Śmietankę ubij razem z cukrem na sztywną masę, na koniec dodaj serek i krótko miksuj.
3. Masę wyłóż na wierzch koktajli za pomocą rękawa cukierniczego. Całość posyp kolorowymi cukrowymi kuleczkami/serduszkami.

Składniki

- 250 g truskawek
- 125 g serka Philadelphia Light
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżka miodu
- 50 ml śmietanki 36%
- 1 łyżka cukru
- 125 g serka Philadelphia Light
- 1 łyżka kolorowych cukrowych kulek/serduszek (do ozdoby)



Róż... i już! Poznaj przepis na różową sałatkę



Panna cotta z Bezą lawendową



🕒 120 minut* 🍴 6 porcji

Sposób przygotowania

1. Do malutkiej miseczki wlej 30 ml wody. Wsyp żelatynę, zamieszaj i odstaw na bok, by żelatyna napęczniała.
2. Mleko zagotuj razem ze śmietanką i cukrem waniliowym, na koniec dodaj serek i dokładnie wymieszaj, odstaw z ognia. Dołóż żelatynę i wymieszaj na gładką konsystencję. Przelej do filiżanek, wystudź i wstaw do lodówki na 2 godziny.
3. Ubijaj białka przez 10 minut, co chwilę dodając porcjami cukier, na koniec dodaj kwiaty lawendy i dokładnie zmiksuj. Masę przełóż do rękawa cukierniczego i wyciskaj beziki na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Beziki piecz w 100°C przez 90 minut, a po upieczeniu wystudź.
4. Panna cotta przełóż z filiżanek na talerze i podawaj z pokruszoną bezą i kwiatami lawendy.

* plus czas studzenia: 120 minut

Składniki

- 100 ml śmietanki 30%
- 100 ml mleka
- 125 g sera Philadelphia Original
- 1 płaska łyżka żelatyny
- 30 ml wody
- 30 g cukru waniliowego
- 2 białka
- 100 g cukru
- 2 łyżki kwiatów lawendy





TRUSKAWKI z kremem waniliowym



🕒 15 minut

🍴 12 porcji

Sposób przygotowania

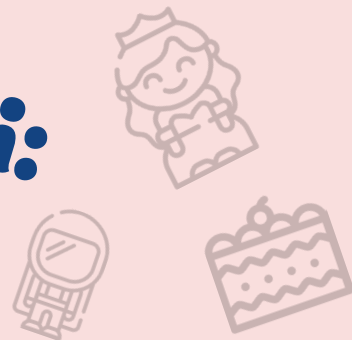
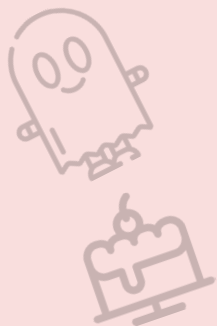
1. Truskawki umyj i odetnij końcówki, poukładaj na talerzu.
2. Serek połącz z cukrem pudrem i ziarenkami wanilii. Wymieszaj dokładnie na gładką masę za pomocą trzepaczki. Masę przełóż do rękawa cukierniczego z ozdobną końcówką.
3. Na każdą truskawkę wyciskaj obłe kształty, tworząc wierzch jak na muffinkach. Dodaj po jednym listku mięty dla dekoracji.

Składniki

12 truskawek
250 g serka Philadelphia Original
2 łyżki cukru pudru
½ laski wanilii (ziarenka)
12 listków mięty



Motyw Przewodni: dobra zabawa!



Przyjęcia urodzinowe z tematycznymi dekoracjami i kostiumami cieszą się popularnością od lat 50-tych XX wieku. Rozwój programów telewizyjnych dla dzieci i pojawienie się skomercjalizowanej rozrywki dla nich spowodowały, że młodzi widzowie pokochali bohaterów ulubionych kreskówek i bajek. Motywy takie jak kowboje, kosmiczne przygody, księżniczki, superbohaterowie i postacie z kreskówek stały się coraz powszechniejsze, dając początek tematycznym przyjęciom urodzinowym. Popularność zyskały również tematyczne torty urodzinowe, a cukiernicy tworzą skomplikowane projekty przedstawiające dziecięcych idoli.

Pomysły na imprezy tematyczne dla dzieci:

1 Impreza superbohaterów: dekoracje mogą zawierać kultowe symbole i kolory kojarzone z komiksowymi opowieściami o bohaterach.

4 Przyjęcie z kosmosu: goście mogą przebrać się za astronautów, a atrakcje mogą obejmować konkurs dotyczący startu rakiety i „spaceru po księżycu”.

2 Przyjęcie dla księżniczki: ten motyw jest idealny dla dziewczynek, które kochają wszystko, co królewskie. Dekoracje to błyszczące tiary, różowe i fioletowe kolory, bajkowe tła i banery.

5 Impreza karnawałowa w cyrku: obszar imprezy przekształca się w tętniący życiem cyrk z kolorowymi namiotami, zwierzętami cyrkowymi i zabawami o tematyce cyrkowej.

3 Piracka przygoda: gości przywitają pirackie flagi, skrzynie skarbów i pirackie kapelusze. Przestrzeń imprezy można przekształcić w statek piracki.

6 Impreza sportowa: dekoracje nawiązujące do ulubionego sportu solenizanta, np. piłki nożnej lub koszykówki.





🕒 20 minut* 🍴 9 porcji

Sposób przygotowania

1. Jajka ubij z 5 łyżkami cukru i solą na puszystą masę.
2. Mąki, kakao i proszek do pieczenia przesiej przez sito i połącz delikatnie z masą jajeczną.
3. Ciasto przelej na blachę o wymiarach 20 × 15 cm wyłożoną papierem do pieczenia, wyrównaj szpatułką. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C (góra-dół) i piecz przez 15 minut lub do suchego patyczka.
4. Śmietankę i serek ubij na sztywną masę razem z 3 łyżkami cukru.
5. Upieczony i wystudzony biszkopt przetrnij i nasącz wodą z sokiem z cytryny. Przełóż masą śmietanową i przykryj górną częścią biszkoptu.
6. Ciasto schładzaj w lodówce przez 30 minut. Podawaj pokrojone na prostokątne kawałki.

Składniki

- 5 jajek
- 8 łyżek cukru
- 1 szczypta soli
- 3 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ½ szklanki wody
- 2 łyżki soku z cytryny
- 200 ml śmietanki 36%
- 250 g sera Philadelphia Original



* plus czas chłodzenia: 30 minut



100 Lat!

... i kilka ciekawostek związanych z urodzinami i imieninami!

Urodziny

1. Tradycja obchodzenia urodzin sięga czasów starożytnych, kiedy ludzie wierzyli, że złe duchy są szczególnie przyciągane do osób w dniu ich urodzin. Aby je chronić, rodzina i przyjaciele przynosili prezenty i zapalone świece, co miało odstraszać te duchy.
2. W wielu kulturach solenizant zdmuchuje świece na torcie urodzinowym, wypowiadając w myślach życzenie. Wierzy się, że jeśli wszystkie świece zostaną zdmuchnięte jednym tchem, życzenie się spełni.
3. Najśłynniejsza piosenka urodzinowa to *Happy Birthday to You*. Została początkowo napisana jako *Good Morning to All* w 1893 roku przez siostry Mildred i Patty Hill. Później ewoluowała w popularną piosenkę urodzinową. *Happy Birthday to You* to najbardziej rozpoznawalna piosenka w języku angielskim na świecie.
4. W niektórych krajach, takich jak Meksyk czy Argentyna, powszechną tradycją na przyjęciach urodzinowych jest piñata. To kolorowy przedmiot wypełniony cukierkami i prezentami. Rozbijanie piñaty, aby wydobyć prezenty i smakołyki, jest świetną zabawą, w której chętnie uczestniczą dzieci.

Imieniny

1. Kalendarz imienin może różnić się w zależności od kraju, a nawet regionu.
2. W niektórych krajach, takich jak Grecja, Polska, Węgry, Bułgaria czy Szwecja, znaczenie imienin jest niemal tak samo ważne jak urodzin.





🕒 240 minut* 🍴 10 porcji

Sposób przygotowania

1. Piekarnik rozgrzej do 180°C (termoobieg). Dwie blaszki wyłóż papierem do pieczenia.
2. W misie miksera umieść białka ze szczyptą soli i ubijaj na sztywną pianę. Stopniowo dodawaj cukier, łyżka po łyżce. Ubijaj przez 15 minut, na koniec dodaj mąkę ziemniaczaną i ocet ryżowy.
3. Na blaszkach uformuj 2 okręgi z ubitych białek i w środku każdego z nich utwórz delikatne wgłębienie. Wstaw do piekarnika i od razu zmniejsz temperaturę do 100°C (termoobieg), piecz przez 2,5 godziny.
4. Pozostaw bezę na całą noc albo do wystygnięcia.
5. Tort bezowy przekładaj serkiem Philadelphia Milka i owocami.

Składniki

6 białek
300 g cukru
1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka octu ryżowego
szczypta soli
400 g serka Philadelphia Milka
200 g truskawek
100 g malin
50 g czereśni
50 g borówek
50 g jeżyn



* plus czas stygnięcia





sernik milignera



🕒 40 minut* 🍴 8 porcji

Sposób przygotowania

1. Ciastka zmiksuj z 80 g masła i wyłóż na dno formy tortowej (średnica 24 cm), wyrównaj i wstaw do lodówki.
2. Żelatynę zalej zimną wodą w małej miseczce.
3. Zagotuj mleko, odstaw i wymieszaj z serkiem, cukrem i napęczniałą żelatyną. Masę wylej na spód z ciastek owsianych, wstaw tortownicę do lodówki.
4. Kajmak podgrzej, a następnie wylej na masę serkową i ponownie wstaw formę do lodówki.
5. Czekoladę rozpuść razem ze śmietanką i 2 łyżkami masła, wyłóż na wierzch kajmaku. Sernik wstaw na noc do lodówki.

Składniki

150 g ciastek owsianych
80 g masła
500 g serka Philadelphia Original
4 łyżki białego cukru
½ szklanki mleka
2 łyżki żelatyny
50 ml zimnej wody
200 g kajmaku
200 g gorzkiej czekolady
3 łyżki śmietanki 36%
2 łyżki zimnego masła



* plus czas stygnięcia





Maratony filmowe ze smakiem!

Światła, kamera, akcja! Przygotuj się na epicki maraton filmowy w zaciszu własnego przytulnego domu. Popcorn już pęka, napoje gazowane musują, a w tym czasie zrób szybko przystawki i kanapki z serkiem Philadelphia dla głodnych wrażeń widzów!

Wskocz w swoje najwygodniejsze ciuchy, bo nadszedł czas, aby rozpocząć z przyjaciółmi i rodziną kinową przygodę jak żadna inna, nie ruszając się sprzed telewizora. Masz pod ręką wszystkie hity kinowe, rozgrzewające serce klasyki i przezabawne komedie, które zapewnią Wam rozrywkę na wiele godzin. Możesz urządzić głosowanie na ulubione filmy albo zaproponować filmowy maraton tematyczny, np. same horrory lub kino akcji.

Nie musisz martwić się o drogie bilety do kina lub hałaśliwych widzów. Tutaj masz najlepsze miejsca w domu – miękkie kanapy i wygodne fotele. Nie krępuj się, rozsiądź się wygodnie – nikt nie będzie oceniał Twojej pozycji podczas oglądania filmu!

I nie zapomnij o najważniejszej części – przekąskach! Zapas popcornu i ulubionych filmowych smakołyków musi być pod ręką. Może nachosy z dipem z serka Philadelphia? Przeżyj ten maraton filmowy jak prawdziwi mistrzowie, chrupiąc na okrągło! Kibicuj bohaterom, wygrażaj złoczyńcom i debatuj nad zwrotami akcji jak krytyk filmowy. Śmieję się, płacz i przeżywaj to, co filmowi bohaterowie. To rollercoaster emocji, który rodzina i przyjaciele po prostu uwielbiają!

Przerwy filmowe wykorzystaj na omawianie ulubionych scen, odgadywanie zwrotów akcji i dzielenie się zabawnymi cytatami filmowymi. Można nawet spróbować zaimprovizować quiz o ciekawostkach filmowych. Kto jest gotowy na wyzwanie?

Czas leci, gdy dobrze się bawisz i zanim się zorientujesz, ostatni film w maratonie dobiega końca. Ale nie martw się, zawsze jest czas na bis! Niezależnie od tego, czy jest to deszczowy dzień, leniwa niedziela, czy po prostu spontaniczne spotkanie, maratony filmowe w domu z przyjaciółmi i rodziną to idealny przepis na niezapomniane wspomnienia i niekończący się śmiech. Wciśnij *play* i wyrusz w kolejną kinową podróż! Światła zgaszone, filmowa magia włączona!





Sałatka owocowa w arбуzie



🕒 20 minut

🍴 6 porcji

Sposób przygotowania

1. Arbuza przetnij na pół, wydrąż miąższ i pokrój w grubą kostkę.
2. Nektarynę, morele i brzoskwinie pokrój na ósemki. Wymieszaj wszystkie składniki i przełóż do wydrążonych połówek arбуza.
3. Posyp malinami i nałóż serek za pomocą 2 łyżeczek. Udekoruj listkami mięty.

Składniki

- 1 mały arбуz
- 1 nektaryna
- 2 morele
- 1 brzoskwinia
- 125 g serka Philadelphia Light
- 12 malin
- 14 listków mięty



sezonowe drożdżówki



🕒 120 minut 🍴 12 porcji

Sposób przygotowania

1. Mąkę pszenną, cukier, płatki owsiane, cukier waniliowy i masło połącz do uzyskania jednolitej masy w mikserze kielichowym. Przełóż kruszonkę do miski i wstaw na czas przygotowania i wyrastania ciasta drożdżowego do lodówki.
2. Mleko podgrzej, połącz z drożdżami, cukrem i 3 łyżkami cukru waniliowego. Mąkę pszenną, masło, 1 jajko, żółtko, sól i letnie mleko wyrób do uzyskania jednolitej masy. Uformuj kulę i pozostaw ciasto na godzinę do wyrośnięcia przykryte ściereczką.
3. Serek, 1 łyżkę cukru waniliowego i drugie jajko połącz do uzyskania jednolitej masy.
4. Rabarbar (4 laski) pokrój na małe kawałki, obtocz w 1 łyżce brązowego cukru i smaż na patelni przez 20 minut (aż zrobi się rabarbarowy dżem). Przełóż do miseczki.
5. Pokrój 2 laski rabarbaru – każdą na 6 części, wrzuć na patelnię, zasyp 1 łyżką brązowego cukru i zalej sokiem z pomarańczy. Smaż przez 7 minut, dołóż truskawki pokrojone w ćwiartki. Smaż 2 minuty.
6. Wyrośnięte ciasto podziel na 12 części, uformuj kulki i rozplaszcz na 2 blachach wyłożonych papierem do pieczenia (po 6 na każdej blaszce). W środku każdej z nich zrób wgłębienie dolną częścią literatki. Nałóż masę serkową, na wierzch dżem z rabarbaru i posyp kruszonką. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C (górną-dół) przez 15–20 minut.
7. Drożdżówki wyłóż na patelnię, na wierzchu każdej z nich poukładaj rabarbar i truskawki.

Składniki

Kruszonka
70 g mąki pszennej
60 g cukru
2 łyżki płatków owsianych
1 łyżeczka cukru waniliowego
60 g masła

Ciasto
220 g mleka
40 g świeżych drożdży
100 g cukru
3 łyżki cukru waniliowego
500 g mąki pszennej
100 g masła
1 jajko
1 żółtko
2 szczypty soli

200 g sera Philadelphia Original
1 łyżka cukru waniliowego
1 jajko

6 lasek rabarbaru
2 łyżki cukru brązowego
8 truskawek
sok z połowy pomarańczy



Herbatniki z serkiem i malinami



🕒 15 minut

🍴 8 porcji

Sposób przygotowania

1. Serek, cukier i świeże maliny rozgnieć widelcem i dokładnie wymieszaj.
2. Na każdy herbatnik nałóż porcję malinowego serka i udekoruj przepołowionymi malinami.

Składniki

- 8 herbatników
- 125 g serka Philadelphia Original
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 125 g świeżych malin
- 8 malin do przyzdobienia





TOST Z KONFITURĄ Z BORÓWKI



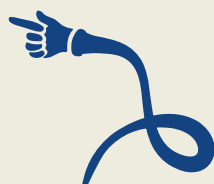
🕒 30 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Na patelni smaź borówki z cukrem i solą do uzyskania konsystencji dżemu.
2. Na drugiej patelni rozgrzej masło i na średnim ogniu obsmaż tosty na złoty kolor z obu stron.
3. Rozsmaruj serek na obu tostach, nałóż konfiturę i posyp połową całych borówek. Drugą połowę borówek poprzecinaj na pół i również posyp nimi tosty.

Składniki

200 g świeżych borówek (+ garść do dekoracji)
1 szczypta soli
1 łyżeczka cukru brązowego
2 grube kromki chleba tostowego lub chałki
1 łyżeczka masła
125 g serka Philadelphia Original



Masz duże zapasy borówki?
Przygotuj sernikobrownie





ORIGINAL

PHILADELPHIA