

Przepisy na rok peten smaku letnia ucztą z Philly



E-book z przepisami na letnie dania i desery

Nr 1*
w Europie

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



Lato w rytmie slow life

Witamy w najbardziej smakowitej porze roku! Słońce świeci, truskawki dojrzewają, a Ty... masz pod ręką serek Philadelphia i cały wachlarz letnich inspiracji. Czas zamienić kuchnię w letnią scenę sztuki kulinarnej i wrzucić coś naprawdę pysznego na ruszt – dosłownie i w przenośni!

Ten e-book to Twoja mapa skarbów. Znajdziesz w nim przepisy na szybkie śniadania z nutą świeżości, brunch na tarasie, lekkie obiady i kolacje pod chmurką oraz przekąski, które zrobią furorę na garden party czy na grillu z przyjaciółmi. Pamiętaliśmy też o słodkościach. Lody, ciasto, a może deser bez pieczenia? Proszę bardzo.

Będzie sezonowo, kolorowo i smakowicie.

Otwórz się na nowe inspiracje, baw się składnikami, eksperymentuj – w końcu lato to nie czas na powagę. To czas na śmiech, relaks i... orzeźwiające dania z kremowym serem, który podbił serca kulinarnych smakoszy na całym świecie! Niech Twoje lato będzie pełne pyszności.

O Philly

Kultowy serek Philadelphia to wybór numer 1 wśród konsumentów w Europie (w kategorii serków śmietankowych)*.

Jego uniwersalny charakter nadaje smak wielu kulinarnym i cukierniczym recepturom – zarówno tradycyjnym, jak i nowoczesnym, łatwym i trudniejszym w przygotowaniu. W Polsce dostępnych jest 5 smaków sera 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 2025, wartość detaliczna RSP, kategoria serów do smarowania, dane z 2024 r.



Lista przepisów

- S. 5** Budyń z komosy z truskawkami
- S. 6** Koktajl z natki pietruszki
- S. 7** Chłodnik z jagód
- S. 8** Żytnie kanapki z pomidorami i malinami
- S. 9** Pieczona owsianka

Śniadania i przekąski



sałatki i lekkie dania




- S. 12** Chłodnik ogórkowy z miętą
- S. 13** Arbuzowa sałatka
- S. 14** Orientalna sałatka z wołowiną i noodlami
- S. 15** Botwinka ze szparagami
- S. 16** Trzy dipy
- S. 17** Sałatka z kwiatami
- S. 18** Sałatka z faszerowanymi kwiatami cukinii

- S. 22** Filet z kurczaka na musie z botwinki
- S. 23** Gazpacho
- S. 24** Wołowa włoska rolada
- S. 25** Wegeburgery w sosie pomidorowym
- S. 26** Souvlaki
- S. 27** Okonomiyaki
- S. 28** Zupa szczawiowa z jajkiem w koszulce
- S. 29** Kofty z indyka z sałatką tabbouleh
- S. 30** Pierogi z rabarbarem

Dania główne



Desery

- S. 34** Lody z czekoladą
 - S. 35** Grillowane brzoskwinie z lodami
 - S. 36** Ciasto z malinami
 - S. 38** Sernik arbuzowy
 - S. 39** Sernik jagodowy
 - S. 40** Sernik z mango na zimno
 - S. 42** Tarta z frużeliną wiśniową
- 

Śniadania i przekąski



You've GOT A
FRIEND
in PHILLY



Budyń z komosy z truskawkami



🕒 30 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

Budyń

1. Komosę zalej mlekiem i gotuj do miękkości razem z solą (15 minut).
2. Dodaj serek i zmiksuj na jednolitą masę.

Podanie

1. Budyń przełóż do miseczek, obsyp połówkami świeżych truskawek, polej miodem i posyp wiórkami kokosowymi.
2. Udekoruj każdą porcję kleksem serka.

Składniki

Budyń

100 g komosy
150 ml mleka
szczypta soli
125 g serka Philadelphia Original

Do podania

150 g truskawek
1 łyżka miodu
1 łyżka wiórków kokosowych
2 kleksy serka Philadelphia Original



czy wiesz, że...

truskawki, które nie wyglądają już perfekcyjnie, świetnie sprawdzają się w formie domowego musu lub frużeliny? Ugotuj je z odrobiną soku z cytryny i pośódź. Taki owocowy dodatek smakuje równie dobrze jak świeże truskawki – zwłaszcza w duecie z kremowym budyń z komosy.



Koktajl z natki pietruszki



🕒 10 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

Koktajl

1. Pietruszkę, banany, serek, miód, sok z cytryny i kostki lodu umieść w blenderze kielichowym. Zblenduj na gładką masę.

Podanie

1. Koktajl przelej do szklanek i podawaj z kleksami sera.

Składniki

Koktajl

- 1 pęczek natki pietruszki
- 2 banany
- 250 g sera Philadelphia Original
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżka soku z cytryny
- 6 kostek lodu

Do podania

- 2 kleksy sera Philadelphia Original



Przetestuj inne koktajle.

chłodnik z jagód



🕒 5 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

Chłodnik

1. Jagody, serek, miód i sok z cytryny umieść w blenderze kielichowym. Zblenduj na gładką masę, przelej do misek.

Podanie

1. Każdą porcję udekoruj kleksem serka, ulubionymi owocami jagodowymi i listkami mięty.

Składniki

Chłodnik

- 300 g jagód
- 125 g serka Philadelphia Light
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżka soku z cytryny

Do podania

- 2 garście ulubionych owoców jagodowych
- 2 kleksy serka Philadelphia Light
- kilka listków mięty



czy wiesz, że...

ten chłodnik z łatwością zamienisz w domowe lody? Wystarczy przelać go do foremek i wstawić do zamrażarki. Już po kilku godzinach możesz się cieszyć pysznym i orzeźwiającym deserem lodowym.

Żytnie kanapki z pomidorami i malinami



🕒 10 minut

🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

Kanapki

1. Kromki chleba możesz lekko opiec na suchej patelni lub w tosterze dla chrupkości. Każdą kromkę posmaruj obficie serkiem.
2. Pomidora malinowego pokrój na cienkie plasterki lub półplasterki i ułóż na wierzchu.
3. Dodaj po kilka świeżych malin na każdą kanapkę.

Podanie

1. Oprósz wszystko świeżo zmielonym pieprzem i jeśli chcesz, szczyptą soli.
2. Udekoruj listkami bazylii.

Składniki

Kanapki

4 kromki chleba żytniego (najlepiej na zakwasie)
150 g serka Philadelphia Light
1 duży pomidor malinowy
garść świeżych malin

Do podania

kilka listków świeżej bazylii
świeżo mielony pieprz
szczypta soli (opcjonalnie)

czy wiesz, że...

jeśli w lodówce zostały Ci maliny, możesz w kilka minut zamienić je w pyszny sos? Zgniecione owoce wrzuć na patelnię z odrobiną miodu i soku z cytryny. Podgrzej chwilę i przecedź przez sitko. Masz aksamitny sos do lodów lub sernika.





Pieczona Owsianka



🕒 25 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

Pieczona owsianka

1. Nagrzej piekarnik do 180°C. W tym czasie opłucz śliwki, pokrój je na połówki i usuń pestki.
2. W dużej misce wymieszaj płatki owsiane, ciepłe mleko, 100 g serka, miód i cynamon. Do masy dodaj połówki śliwek. Tak przygotowaną owsianką napełnij cztery ramekiny. Foremki wstaw do piekarnika i piecz przez 15 minut.

Podanie

1. Gotową owsiankę lekko przestudź i udekoruj równymi porcjami pozostałego serka.

Składniki

Pieczona owsianka

- 100 g serka Philadelphia Light
- 300 g płatków owsianych błyskawicznych
- 3 łyżki miodu
- 250 ml ciepłego mleka
- 200 g śliwek
- 1 łyżeczka cynamonu

Do podania

- 125 g serka Philadelphia Light

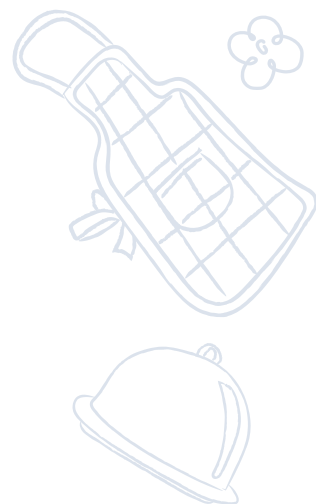
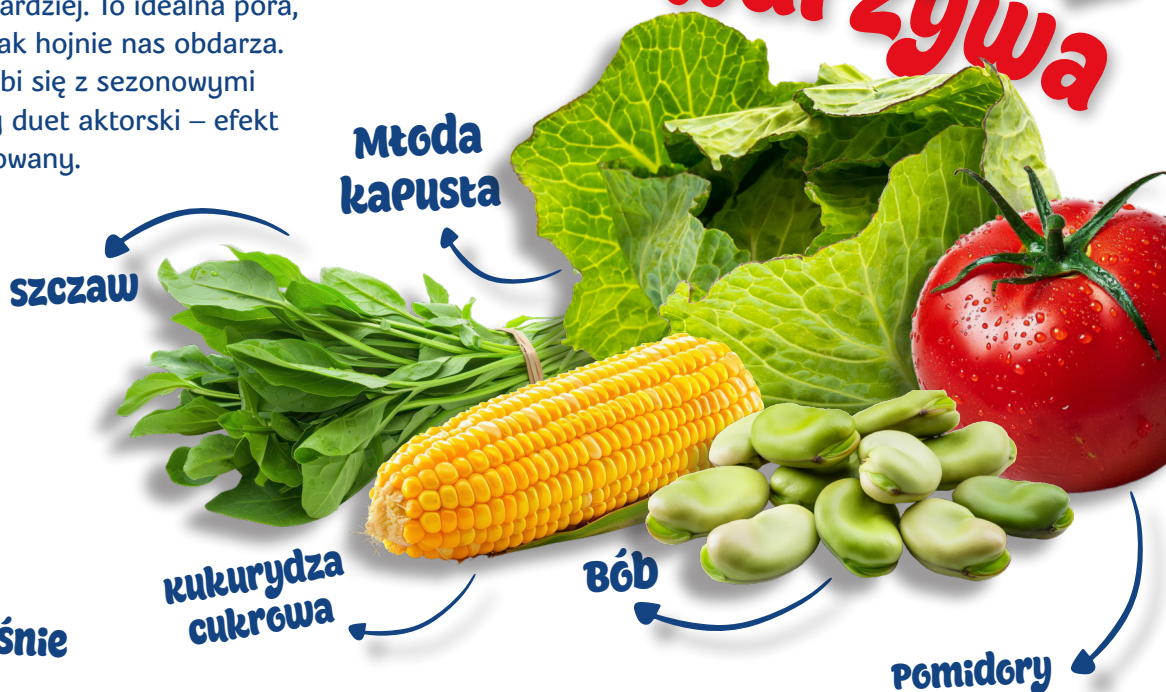


A może bez pieczenia?

Letnie bogactwo składników

Letni warzywniak przypomina rajski ogród. Wystarczy się rozejrzeć: soczyste truskawki i brzoskwinie, pomidory pachnące słońcem, chrupiąca rzodkiewka, zimne jak poranna rosa ogórki, a z boku aromatyczne zioła. Do tego efektowne jadalne kwiaty, które wyglądają tak pięknie, że aż szkoda je jeść – ale jeszcze większą szkodą byłoby ich nie spróbować.

Cukinia? Jest! Jagody? Oczywiście! Zielony groszek? Jak najbardziej. To idealna pora, by jeść to, czym natura tak hojnie nas obdarza. A że serek Philadelphia lubi się z sezonowymi składnikami jak najlepszy duet aktorski – efekt na talerzu masz gwarantowany.



Satatki i lekkie dania



You've GOT A
FRIEND
in PHILLY



Chłodnik ogórkowy z miętą



🕒 40 minut 🍴 3 porcje

Sposób przygotowania

Chłodnik

1. Ogórki umyj i zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Odłóż parę plasterków do dekoracji.
2. Miętę i koperek drobno posiekaj.
3. Połącz serek z mlekiem.
4. Dodaj starte ogórki, miętę, koperek, sok z cytryny, sól i pieprz.
5. Chłodnik dokładnie wymieszaj i wstaw do lodówki na co najmniej 30 minut.

Podanie

1. Udekoruj każdą porcję plasterkami ogórka, koperkiem i miętą.

Składniki

Chłodnik

- 400 g sera 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

Do podania

- kilka plasterków ogórka
- gałązka koperku
- kilka listków mięty



Jeszcze więcej orzeźwienia.





Arbuzowa Sałatka



🕒 15 minut 🍴 1 porcja

Sposób przygotowania

Sałatka

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.

Podanie

1. Obsyp świeżymi listkami mięty, oprósz świeżo zmielonym pieprzem i skrop oliwą.

Składniki

Sałatka

- ¼ arbuza
- 6 plasterków czerwonej cebuli
- 125 g serka Philadelphia z ziołami

Do podania

- 8 listków mięty
- 2 łyżki oliwy
- pieprz świeżo mielony



Arbuz w sałatce, a może sałatka w arбуzie?



orientalna sałatka z wołowiną i noodlami



🕒 30 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

Sałatka i wołowina

1. Mięso ogrzej do temperatury pokojowej. Natrzyj oba kawałki polędwicy oliwą.
2. Rozgrzej piekarnik do 220°C.
3. Na rozgrzanej suchej patelni nadającej się do zapiekania połóż plastry wołowiny. Smaż z każdej strony po 2 minuty. Nałóż po 1 łyżce masła na mięso i wstaw patelnię do piekarnika. Zapiekaj steki przez 5 minut. Po tym czasie wyjmij polędwicę z piekarnika. Odczekaj 5–6 minut, aby mięso odpoczęło, dopraw do smaku solą i pieprzem, a następnie pokrój na plastry.
4. Ogórka obierz ze skórki, przekrój na pół, usuń nasiona za pomocą łyżki, a następnie pokrój na plasterki.
5. Noodle przygotuj wg instrukcji na opakowaniu.

Dressing

1. Korzeń imbiru obierz i zetrzyj na tarce o drobnych oczkach. Obrany czosnek przeciśnij przez praszkę. Wymieszaj te składniki w miseczce z serem i sokiem wyciśniętym z połowy limonki. Dopraw dressing solą do smaku.

Podanie

1. Ugotowany i odsączony makaron przełóż do dwóch misek, ułóż na nim plastry mięsa. Dodaj ogórka oraz kiełki. Wołowinę posmaruj dressingiem.
2. Sałatkę podawaj przyozdobioną listkami mięty oraz ćwiartkami limonki.

Składniki

Sałatka i wołowina

- 2 plastry polędwicy wołowej (ok. 100 g każdy)
- 200 g makaronu typu noodle
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki oliwy
- 1 ogórek szklarniowy
- 70 g kiełków rzodkiewki
- sól, pieprz do smaku

Dressing

- 100 g sera Philadelphia Original
- 1 cm kawałek imbiru
- 1 ząbek czosnku
- ½ limonki
- sól do smaku

Do podania

- 4 gałązki mięty
- ½ limonki



Botwinka ze szparagami



🕒 30 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

Zupa

1. Buraczki obierz i pokrój w cienkie plasterki lub kostkę. Liście botwinki dokładnie opłucz i posiekaj razem z łodyżkami.
2. Odłóż zdrewniałe końce, pokrój szparagi na 3–4 cm kawałki. Główki zostaw w całości – będą dodane na końcu dla zachowania delikatności.
3. W garnku rozgrzej olej/masło i podsmaż buraczki przez 5 minut. Dodaj łodyżki i liście botwinki, smaż kolejne 2–3 minuty. Zalej warzywa bulionem, doprowadź do wrzenia i gotuj ok. 10 minut. Wrzuć szparagi (oprócz główek) i gotuj kolejne 5 minut. Dodaj serek, sok z cytryny, cukier, sól i pieprz – wymieszaj. Na samym końcu dorzuć główki szparagów i gotuj jeszcze 2–3 minuty.

Podanie

1. Przelej gorącą zupę do misek. Na wierzch dodaj kleks serka ze szczypiorkiem. Posyp dodatkowym świeżym szczypiorkiem.

Składniki

Zupa

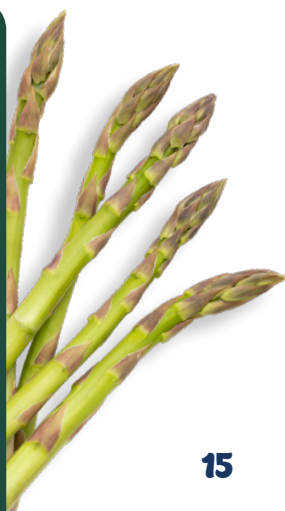
1 pęczek botwinki z młodymi buraczkami
1 pęczek zielonych szparagów
1 litr bulionu warzywnego
125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
2 łyżki soku z cytryny (lub do smaku)
1 łyżeczka cukru
sól i świeżo mielony pieprz
2 łyżki oleju lub masła do podsmażenia

Do podania

125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
posiekany szczypiorek

czy wiesz, że...

nie musisz wyrzucać zdrewniałych końcówek szparagów? Świetnie sprawdzą się jako baza bulionu warzywnego albo składnik zupy krem. Wystarczy je ugotować i zmiksować z innymi warzywami. W ten sposób nie zmarnujesz ani kawałka.





Trzy dipy



🕒 15 minut



ok. 3 x 150 ml

Sposób przygotowania

Dip z czosnkiem niedźwiedzim i pesto

1. Wymieszaj serek z pesto i sokiem z cytryny.
2. Dopraw do smaku.
3. Możesz polać wierzch oliwą i posypać świeżym czosnkiem niedźwiedzim.

Dip koperkowo-cytrynowy

1. Połącz wszystkie składniki w misce i dokładnie wymieszaj. Na wierzch możesz dodać więcej skórki cytrynowej i gałązkę koperku.

Dip z ostrymi płatkami chili

1. Wymieszaj serek z płatkami chili, solą i olejem. Jeśli lubisz mocniejsze smaki, dodaj też rozgnieciony smażony czosnek.
2. Udekoruj plasterkami świeżego chili i natką pietruszki (opcjonalnie).

Składniki

Dip z czosnkiem niedźwiedzim i pesto

150 g serka Philadelphia Original
1–2 łyżeczki pesto
z czosnku niedźwiedziego (lub
zmiksowanego świeżego czosnku
niedźwiedziego z oliwą i solą)
1 łyżeczka soku z cytryny

Dip koperkowo-cytrynowy

150 g serka Philadelphia Original
1 łyżeczka skórki otartej z cytryny
1 łyżeczka soku z cytryny
2 łyżki drobno posiekanego
koperku
sól i pieprz do smaku

Dip z ostrymi płatkami chili

150 g serka Philadelphia Original
1 łyżka płatków chili (najlepiej
typu „chili crisp” lub domowego
smażonego chili w oleju)
1 łyżeczka oleju z chili (lub oliwy
z oliwek z dodatkiem chili)
szczypta soli
1 ząbek czosnku smażonego lub
upieczonego





sałatka z kwiatami



🕒 10 minut

🍴 3 porcje

Sposób przygotowania

Marynowany kalafior

1. Dzień przed zaserwowaniem sałatki umyj kalafiora i podziel na różyczki. Zblanszuj je przez 2 minuty. Przełóż różyczki kalafiora do wyparzonego słoika.
2. W małym garnuszku zagotuj wodę z octem, cukrem, zielem angielskim, liśćmi laurowymi, goździkami oraz solą. Zalej zawartość słoika zalewą, a po ostudzeniu wstaw na noc do lodówki.

Dressing

1. Serek ze szczypiorkiem wymieszaj z mlekiem i sokiem z cytryny.

Sałatka

1. Na rozgrzanej patelni grillowej smaż pokrojone kawałki sera halloumi do zarumienienia (około 2 minut z każdej strony).
2. Rzodkiewki pokrój w cienkie plasterki.
3. Młode listki wymieszaj z rzodkiewką, różyczkami piklowanego kalafiora oraz grillowanym serem halloumi. Posyp sałatkę kiełkami oraz jadalnymi kwiatami. Polej dressingiem.

Składniki

Marynowany kalafior

- 200 g kalafiora
- 80 ml octu winnego
- 2 listki laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 6 goździków
- 250 ml wody
- 8 g cukru
- 6 g soli

Dressing

- 125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
- 80 ml mleka
- 6 ml soku z cytryny

Sałatka

- 160 g sera halloumi
- 100 g miksłu młodych liści
- 75 g rzodkiewek
- 15 g kiełków rzodkiewek
- 15 g kwiatów jadalnych (np. bratków, stokrotek)



Sałatka z faszerowanymi kwiatami cukinii



🕒 10 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

Farsz

1. Przygotuj farsz – serek wymieszaj ze startą skórką z cytryny oraz kolorowym pieprzem.

Sałatka

1. W garnku zagotuj wodę z solą i zblanszuj liście jarmużu.
2. Pomidory umyj i pokrój w plastry.
3. Kwiaty cukinii (lub opcjonalnie dyni) oczyść, usuń pręciki i delikatnie rozchyl płatki.
4. Ostrożnie nafaszeruj kwiaty przy pomocy łyżeczki i zwiń płatki.

Podanie

1. Na talerzu ułóż plasterki pomidorów, liście jarmużu i faszerowane kwiaty cukinii.
2. Polej sałatkę oliwą wymieszaną z sokiem z cytryny i szczyptą soli.

Składniki

Sałatka

- 6 kwiatów cukinii lub dyni (20 g)
- 1 średni pomidor kumato (150 g)
- 1 średni żółty pomidor (150 g)
- 1 mały czerwony pomidor (75 g)
- 40 g jarmużu

Farsz

- 75 g sera Philadelphia Light
- 8 g startej skórki z cytryny
- 2 g świeżo mielonego kolorowego pieprzu

Dressing

- 20 ml oliwy z oliwek
- 6 ml soku z cytryny
- 1 g soli

czy wiesz, że...

z resztek jarmużu możesz wyczarować pyszny koktajl? Wystarczy, że zblendujesz go z bananem, jabłkiem, odrobiną soku z cytryny i listkami mięty. Taki napój nie tylko orzeźwia, ale też smakuje obłędnie. Poczujesz się jak mistrz zero waste.

Świeżość bez marnowania

Lato to czas obfitości, ale też wyzwień. Sezonowe owoce takie jak maliny szybko tracą świeżość. Sałata wędnie w oczach. A co zrobić, gdy masz czegoś za dużo? Spokojnie – mamy plan, który uratuje zarówno jedzenie, jak i Twój kulinarny honor. Każda „reszotka” to szansa na coś pysznego. W tej części znajdziesz przepisy i wskazówki, dzięki którym nic nie wyląduje w koszu. Możesz zrobić koktajl, w którym zadebiutuje nadmiar zieleniny, deser z owoców „po przejściach” i dania, w których główną rolę odegrają zapomniane składniki.

MARYNOWANIE, NIE MARNOWANIE

Zwiędła papryka, przekrojona cukinia, rzodkiewki nie pierwszej świeżości? Pokrój, zalej octem, wodą z cukrem i przyprawami. Po dwóch dniach w lodówce – chrupiące, piklowane cuda do kanapek i sałatek. Hit na imprezę z grillowaniem.



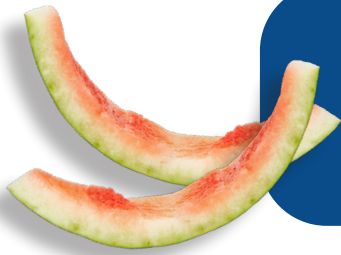
SKÓRKI Z CYTRUSÓW – SUSZ I MIKSUJ NA PYŁ

Po obraniu cytryn, pomarańczy czy limonek – zetrzyj skórkę lub wysusz w piekarniku, potem zmiel w młynku. Dodawaj do ciast, naleśników albo użyj do udekorowania brzegów szklanek, serwując zimne napoje.

CZERSTWE PIECZYWO – PANZANELLA LUB GRZANKI

Zamień suchy chleb w chrupiącą sałatkę panzanella – z pomidorami, oliwą, cebulką i świeżą bazylią. Albo pokrój w kostkę, podsmaż i wrzuć do słoika, żeby mieć gotowe grzanki do zupy.





SKÓRKI Z ARBUZA – SĄ JADALNE

Twarde białe części arbuza tuż pod skórą można pokroić w paski i marynować jak ogórki. Mają delikatny smak i świetną teksturę.

ZIELONE CZĘŚCI PORA – NIE DO ŚMIETNIKA, TYLKO DO PIEKARNIKA

Upiecz pokrojone zielone kawałki pora z oliwą, solą i odrobiną parmezanu – chrupiąca przekąska na piknik gotowa.



ZIEMNIAKI Z DNIA POPRZEDNIEGO? ZAMIEŃ W GOFRY!

Wymieszaj z jajkiem, mąką, przyprawami i startym serem. Do gofrownicy i gotowe – ziemniaczane gofry na śniadanie lub brunch pasują do pomidorowej salsy lub innych dodatków.

OSTATNIA GARŚĆ KASZY – ZRÓB KULKI MOCY

Została ci porcja ugotowanej kaszy jaglanej albo quinoa? Zmieszaj z miodem, masłem orzechowym, serkiem, nasionami i suszonymi owocami. Uformuj kulki, schłodź i przekąska gotowa.



SKÓRKI Z KUKURYDZY – DO GOTOWANIA BULIONU WARZYWNEGO

Nie wyrzucaj wielkich, zielonych liści po kolbach kukurydzy – mają w sobie dużo aromatu. Gotuj je z warzywami na aromatyczny, słodkawy wywar.

RESZTKI OWOCÓW? UGOTUJ Z NICH SYROP

Zostało Ci pół nektarynki, garść porzeczek i przywędłych malin? Ugotuj je z cukrem i cytryną – powstanie gęsty syrop do napojów i lemoniady.



ŁUPINY Z GROSZKU CUKROWEGO? UGOTUJ I ZMIKSUJ

Idealne na zupę krem z nutą słodczy i wiosennego zielonego koloru. Pasują też do chrupiących grzanek z serkiem.

Dania ęstówne



you've GOT A
FRIEND
in PHILLY



Filet z kurczaka na musie z botwinki



🕒 50 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

Pieczone filety z kurczaka

1. Filety natrzyj oliwą, solą, pieprzem, czosnkiem granulowanym i tymiankiem.
2. Rozgrzej piekarnik do 180°C i piecz mięso przez 20–25 minut.
3. Po upieczeniu odstaw na 5 minut, a następnie pokrój w plastry.

Mus z botwinki

1. Botwinkę umyj, buraczki obierz i pokrój na kawałki, liście i łodygi posiekaj.
2. Na patelni podsmaż pokrojoną cebulę i czosnek na oliwie.
3. Dodaj buraczki i smaż przez 5 minut, wlej bulion i gotuj kolejne 10 minut.
4. Dodaj liście botwinki, ocet balsamiczny, miód i 125 g serka, a następnie zblenduj na gładki mus. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

Mus serowy

1. Śmietankę lekko podgrzej, wymieszaj z 125 g serka z ziołami i sokiem z cytryny.
2. Dopraw solą i pieprzem do smaku i miksuj, aż mus uzyska kremową konsystencję.

Podanie

1. Na talerzu rozsmaruj mus z botwinki.
2. Ułóż na nim plastry filetów z kurczaka, a obok dodaj porcję musu serowego.
3. Całość udekoruj mikrolistkami buraka.

Składniki

Pieczone filety z kurczaka

- 2 filety z kurczaka
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki pieprzu
- ½ łyżeczki czosnku granulowanego
- ½ łyżeczki tymianku
- 1 łyżka oliwy z oliwek

Mus z botwinki

- 2 pęczki botwinki (z buraczkami i liśćmi)
- ½ cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 100 ml bulionu warzywnego
- 125 g serka Philadelphia Original
- 1 łyżeczka octu balsamicznego
- 1 łyżeczka miodu
- sól i pieprz do smaku
- ½ łyżeczki oliwy z oliwek

Mus serowy

- 125 g serka Philadelphia z ziołami
- 50 ml śmietanki 30%
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- sól i pieprz do smaku

Do podania

- mikrolistki buraka



Gazpacho



🕒 45 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

Gazpacho

1. Pomidorki cherry, paprykę oraz ogórka dokładnie umyj. Usuń z papryki wszystkie nasiona i błony, a z ogórka same nasiona.
2. Pomidorki pokrój na pół. Pozostałe warzywa, łącznie z obranym czosnkiem i cebulą, pokrój w kosteczkę. Przełóż pokrojone warzywa wraz z kromkami pieczywa do miski i wymieszaj z solą. Odstaw na 30 minut.
3. Po upływie tego czasu zblenduj dokładnie składniki, dolewając jednocześnie oliwy, soku z cytryny lub octu i doprawiając pieprzem.

Krem

1. Serek wymieszaj z mlekiem – aż do pozbycia się grudek.

Podanie

1. Rozlej gazpacho do dwóch misek, dołóż do każdej porcji połowę sera i posyp zupę listkami świeżego oregano.

Składniki

Gazpacho

- ½ kg dojrzałych pomidorków cherry
- 100 g czerwonej papryki ramiro
- 80 g świeżego ogórka
- 20 g czerwonej cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 30 ml oliwy
- 6 ml soku z cytryny (opcjonalnie ocet winny)
- 30 g pieczywa
- 3 g soli
- 2 g pieprzu

Krem

- 125 g sera Philadelphia z ziołami (w temperaturze pokojowej)
- 70 ml mleka

Do podania

- 6 g listków świeżego oregano





WOŁOWA WŁOSKA ROLADA



🕒 1 godz. 15 minut 🍴 6 porcji

Sposób przygotowania

Farsz

1. Papryki opiecz w piekarniku z termoobiegiem nagrzanym do 180°C (lub na suchej patelni grillowej), aż skórka się przypali.
2. Przełóż je do woreczka lub przykryj naczynie i odstaw na kilka minut. Następnie zdejmij skórkę i pokrój papryki w paski.
3. W miseczce wymieszaj 200 g serka, drobno posiekany czosnek i starty parmezan.
4. Dopraw do smaku solą, pieprzem i oregano.

Mięso

1. Rozłóż płat mięsa płasko na desce i dopraw solą oraz pieprzem.
2. Równomiernie posmaruj go przygotowanym farszem.
3. Wzdłuż jednego z krótszych boków ułóż paski papryki.
4. Zwiń roladę dość ciasno, jak roladę biszkoptową.
5. Owiń roladę plasterkami boczku lub szynki parmeńskiej. Zepnij wykałaczkami lub obwiąż sznurkiem.
6. Roladę posmaruj z wierzchu oliwą z oliwek i obsmaż na patelni grillowej lub grillu.
7. Następnie przełóż ją do piekarnika nagrzanego do 190°C i piecz przez 20 minut lub grilluj zawiniętą w folię przez 15 minut. Rozwiń i grilluj bezpośrednio na ruszcie przez kolejne 10 minut, regularnie obracając.

Podanie

1. Odstaw mięso na 10 minut przed krojeniem. Pokrój roladę w grube plastry i podawaj z kleksem serka i świeżym koperkiem lub bazylią.

Składniki

Farsz

- 200 g serka Philadelphia z ziołami
- 2 czerwone papryki
- 2 łyżki startego parmezanu
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- sól i pieprz do smaku

Mięso

- 1 duży płat wołowiny (ok. 800 g – np. rostbef, udziec, ligawa), rozbity na płasko
- sól i pieprz do smaku
- 6–8 plasterków boczku lub szynki parmeńskiej (do owinięcia rolady)
- oliwa z oliwek (do posmarowania)

Do podania

- łyżka serka Philadelphia z ziołami
- świeży koperk lub bazylija





Wegeburgery w sosie pomidorowym



🕒 40 minut

🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

Wegeburgery

1. Cebulę, cukinię i marchewkę zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Przełóż starte warzywa do miski. Dodaj ząbek czosnku przeciśnięty przez praskę, 100 g serka, natkę, jajka, mąkę, dopraw całość solą i pieprzem, wymieszaj.
2. Formuj kotlety i smaż na rozgrzanym oleju po 3 minuty z każdej strony na złoty kolor.

Sos

1. Na patelni rozgrzej oliwę, dodaj czosnek pokrojony w plasterki, smaż 3 minuty. Dołóż pomidory pokrojone w kostkę. Przypraw solą, pieprzem i gotuj przez 5 minut, na koniec dołóż 125 g serka i gotuj kolejne 2 minuty.

Podanie

1. Na talerz nałóż kilka łyżek sosu, a na wierzch wegeburgery. Obsyp je listkami bazylii i dołóż kleksy serka.

Składniki

Wegeburgery

- 3 łyżki oleju
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 cukinia
- 1 marchewka
- 100 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 2 jajka
- 2 łyżki mąki pszennej
- sól i pieprz

Sos

- 3 łyżki oliwy
- 3 zębki czosnku
- 3 pomidory
- 125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
- sól i pieprz do smaku

Do podania

- 3 łyżki serka Philadelphia ze szczypiorkiem
- kilka liści bazylii



Sprawdź przepis
w bułce.





souvlaki



🕒 35 minut

🍴 5 porcji

Sposób przygotowania

Marynata i kurczak

1. Namocz 5 drewnianych patyczków do szaszłyków w wodzie.
2. Wymieszaj oliwę z sokiem z cytryny, wyciśniętym czosnkiem, papryką wędzoną, oregano, pieprzem i solą.
3. Kurczaka pokrój w kostkę i ponadziewaj kawałki na patyczki. Ułóż szaszłyki w niedużej brytfannie i posmaruj marynatą z każdej strony przy pomocy pędzla. Wstaw je do lodówki na minimum godzinę.

Sos tzatziki

1. W tym czasie przygotuj tzatziki: zetrzyj ogórka na grubych oczkach tarki, a miętę posiekaj. Serek z ziołami wymieszaj z sokiem z cytryny, a następnie z ogórkiem oraz miętą. Przełóż sos do miseczki.

Grillowanie

1. Rozgrzej patelnię grillową i smaż szaszłyki przez 5 minut z każdej strony.

Podanie

1. Serwuj z sosem tzatziki.

Składniki

Sos tzatziki

- 125 g serka Philadelphia z ziołami
- 90 g ogórka
- 25 ml soku z cytryny
- 5 g świeżej mięty

Szaszłyki

- 400 g piersi z kurczaka
- 30 ml oliwy z oliwek
- 6 ml soku z cytryny
- 3 ząbki czosnku
- 2 g papryki wędzonej
- 2 g suszonego oregano
- 2 g świeżo mielonego pieprzu
- 2 g soli



Masz ochotę na inny grecki przysmak?



Okonigiyaki



🕒 30 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

Ciasto

1. W misce połącz mąkę, serek, wodę i jajko. Wymieszaj na gładką masę.
2. Dodaj kapustę, marchewkę, cebulkę dymkę i sos sojowy. Dopraw solą i pieprzem.
3. Rozgrzej patelnię z odrobiną oleju. Nałóż porcję masy, formując okrągły placek. Smaż po 3–4 minuty z każdej strony, aż będzie rumiany i sprężysty.

Sos serowy

1. Wymieszaj serek z mlekiem, sosem sojowym i sokiem z limonki, aż powstanie gładki, kremowy sos.

Podanie

1. Gotowy placek posmaruj serowym sosem. Udekoruj warzywami i świeżymi ziołami. Podawaj od razu – możesz jeść pałeczkami lub kroić na porcje.

Składniki

Ciasto

70 g mąki pszennej
100 g serka Philadelphia Original
1 jajko
80 ml wody
200 g drobno poszatkowanej kapusty pekińskiej lub białej
1 marchewka (starta na grubo)
1 mała cebulka dymka (posiekana)
1 łyżeczka sosu sojowego
sól i pieprz do smaku
olej do smażenia

Sos serowy

80 g serka Philadelphia Original
2–3 łyżki mleka lub jogurtu naturalnego
kilka kropel soku z limonki (opcjonalnie)
½ łyżeczki sosu sojowego

Do podania

cienkie słupki marchewki i ogórka
 plasterki czerwonej papryki
 lub chili
 świeża kolendra lub pietruszka





Zupa szczawiowa z jajkiem w koszulce



🕒 30 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

Zupa

1. Cebulę i czosnek drobno posiekaj, zeszklij na maśle w garnku. Dodaj posiekany szczaw i smaż przez 2–3 minuty. Wlej bulion, zagotuj i gotuj przez 10–15 minut.
2. Zmniejsz ogień i dodaj serek – dokładnie wymieszaj, aż zupa stanie się kremowa.
3. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

Jajko w koszulce

1. Zagotuj wodę w garnku, dodaj ocet. Wbij jajko do miseczki. Zamieszaj wodę, tworząc wir i delikatnie wlej jajko do środka. Gotuj 2,5–3 minuty, wyjmij delikatnie łyżką cedzakową.

Podanie

1. Zupę wlej do misek. Na środku każdej porcji ułóż jajko w koszulce. Dodaj łyżkę sera z boku, udekoruj koperkiem. Podawaj z kromką chleba na zakwasie lub grzanką.

Składniki

Zupa

- 1 łyżka masła
- 1 mała cebula
- 2 ząbki czosnku
- 250 g świeżego szczawiu (lub ze słoika, dobrze odsączonego)
- 750 ml bulionu warzywnego lub drobiowego
- 125 g sera Philadelphia Light
- sól i pieprz do smaku

Jajka w koszulce (poszetowe)

- 2 świeże jajka
- 1 łyżka octu
- woda do garnka

Do podania

- 2 łyżki sera Philadelphia Light
- świeży koperk
- 2 kromki chleba na zakwasie lub grzanki (opcjonalnie)





Kofty z indyka z sałatką tabbouleh



🕒 45 minut

🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

Tabbouleh z bulguru

1. Zalej bulgur wrzątkiem zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Przykryj i odstaw, aż wchłonie płyn.
2. Po przestudzeniu dodaj pokrojonego w kostkę pomidora, ogórka, czerwoną cebulę oraz posiekane zioła.
3. Wlej oliwę i sok z cytryny. Dopraw solą i pieprzem, dokładnie wymieszaj.

Kofty z indyka

1. W misce połącz mielone mięso z drobno posiekaną cebulą, przeciśniętym czosnkiem, przyprawami oraz posiekaną natką pietruszki.
2. Uformuj podługne kotleciki.
3. Grilluj lub smaż na oliwie przez 3–4 minuty z każdej strony, aż będą złociste i soczyste w środku.

Sos miętowy

1. Wymieszaj serek z jogurtem naturalnym.
2. Dodaj przeciśnięty ząbek czosnku (jeśli używasz), posiekaną miętę i sok z cytryny.
3. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

Podanie

1. W głębokiej misce ułóż porcję tabbouleh, obok kofty i kleks sosu miętowego.
2. Możesz udekorować świeżym ogórkiem i plasterkiem cytryny.

Składniki

Tabbouleh z bulguru

150 g drobnego bulguru
1 pomidor, pokrojony w kostkę
½ ogórka, pokrojonego w drobną kostkę
½ czerwonej cebuli, drobno posiekanej
½ pęczka natki pietruszki i kolendry, drobno posiekanych
2 łyżki oliwy z oliwek
sok z ½ cytryny
sól, pieprz do smaku

Kofty z indyka

500 g mielonego mięsa z indyka
1 mała cebula, drobno posiekana
2 ząbki czosnku, przeciśnięte
½ pęczka natki pietruszki, posiekanej
½ łyżeczki kuminu
½ łyżeczki kolendry mielonej
½ łyżeczki słodkiej papryki
sól, pieprz do smaku
1 łyżka oliwy z oliwek

Sos miętowy z serka Philadelphia

150 g serka Philadelphia z ziołami
2–3 łyżki jogurtu naturalnego
1 ząbek czosnku (opcjonalnie)
kilka listków świeżej mięty, drobno posiekanych
sok z ¼ cytryny
sól i pieprz do smaku

Do podania

świeży ogórek pokrojony w cienkie paski (opcjonalnie)
plasterki cytryny (opcjonalnie)



Pierogi z rabarbarem



🕒 60 minut

🍴 4 porcje (ok. 20 szt.)

Sposób przygotowania

Ciasto na pierogi

1. Mąkę przesiej do miski, dodaj szczyptę soli.
2. Wlej gorącą wodę i dodaj masło.
3. Wymieszaj łyżką, a następnie wyrób na elastyczne, gładkie ciasto.
4. Przykryj ściereczką i odstaw na 30 minut, aby ciasto odpoczęło.

Farsz

1. Rabarbar umyj, pokrój w drobną kostkę.
2. Na patelni rozgrzej łyżkę masła, dodaj 200 g rabarbaru i 2 łyżki cukru trzcinowego. Smaż przez 5–7 minut, aż rabarbar zmięknie i lekko się skarmelizuje.
3. W misce połącz 200 g serka z 2 łyżkami cukru pudru i wanilią.
4. Dodaj do masy wystudzony rabarbar i delikatnie wymieszaj.

Pierogi

1. Ciasto rozwałkuj na cienki placek i wykrawaj kółka (np. szklanką).
2. Na środek każdego kółka nakładaj łyżeczkę farszu i dokładnie zlej brzegi.
3. Gotuj pierogi w osolonej wrzącej wodzie przez ok. 3–4 minuty od momentu wypłynięcia ich na powierzchnię.

Mus śmietanowo-serowy

1. Śmietankę ubij z łyżką cukru pudru na puszystą konsystencję.
2. Delikatnie wymieszaj bitą śmietanę z 150 g serka, aż powstanie aksamitny mus.

Składniki

Ciasto na pierogi

- 300 g mąki pszennej
- 150 ml gorącej wody
- 1 łyżka masła
- szczypta soli

Farsz

- 200 g serka Philadelphia Original
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 laska wanilii (lub 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego)
- 200 g rabarbaru
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki cukru trzcinowego

Mus śmietanowo-serowy

- 150 g serka Philadelphia Original
- 100 ml śmietanki 30%
- 1 łyżka cukru pudru

Karmelizowany rabarbar na wierzch

- 150 g rabarbaru
- 2 łyżki cukru trzcinowego
- 1 łyżeczka masła

Do podania

- listki świeżej mięty



Pierogi z rabarbarem



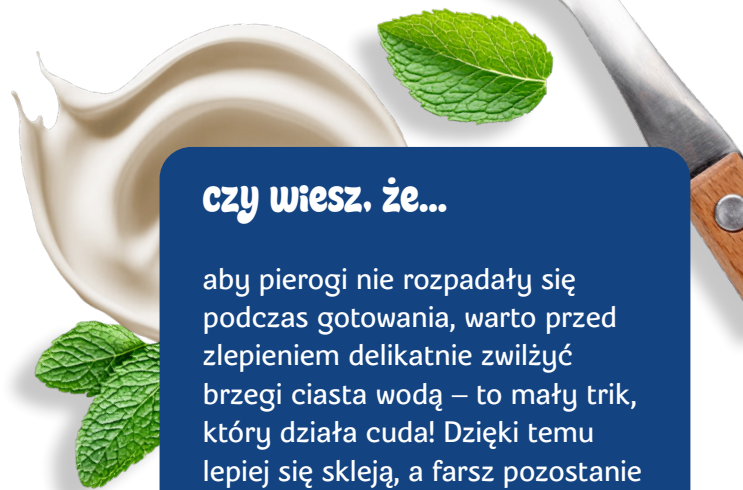
Sposób przygotowania

Karmelizowany rabarbar na wierzch

1. Rabarbar (150 g) pokrój na małe kawałki i posyp 2 łyżkami cukru trzcinowego.
2. Podsmaż go na łyżeczce masła przez kilka minut, aż się skarmelizuje.

Podanie

1. Na talerzu rozsmaruj porcję musu śmietanowo-serowego.
2. Ułóż na nim pierogi.
3. Posyp je karmelizowanym rabarbarem i udekoruj listkami mięty.



czy wiesz. że...

aby pierogi nie rozpadały się podczas gotowania, warto przed zlepianiem delikatnie zwilżyć brzegi ciasta wodą – to mały trik, który działa cuda! Dzięki temu lepiej się skleją, a farsz pozostanie w środku. Na koniec dobrze dociśnij brzegi – możesz użyć do tego rąk lub widelca, który dodatkowo stworzy dekoracyjny wzorek.



Delektuj się Latem

Czy to ogród, balkon, czy leśna polana – każde miejsce jest dobre, by urządzić letnią ucztę. I nie trzeba wykwintnych dań – wystarczy dobry humor, coś pysznego do przegryzienia i ekipa gotowa na wspólne chwile.

Są dni, które aż się proszą o koc, lemoniadę i coś do podjadania na pikniku. Są popołudnia przy grillu, z talerzem pełnym przysmaków z rusztu i letnich przekąsek. I są okazje, by urządzić najfajniejsze garden party sezonu ze znajomymi. Philadelphia to sekretny składnik letnich uczt. Kanapki, chłodniki, przekąski, sałatki i desery – gotowe w kilka minut (a czasem trochę dłużej) znikają szybciej niż lody w słońcu.

Zainspiruj się przepisami, które smakują latem i sprawdzą się w każdej towarzyskiej sytuacji.





You've GOT A
FRIEND
in PHILLY

Desery



Lody z czekoladą



🕒 25 minut

🍴 15 porcji

Sposób przygotowania

Lody

1. Serek oraz czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej i odstaw na chwilę do schłodzenia.
2. W tym czasie ubij zimną śmietankę, aż zgęstnieje. Zwróć uwagę na to, żeby nie ubijać jej zbyt długo.
3. Wymieszaj serek i czekoladę ze śmietanką. Masę przelej do keksówki lub innego pojemnika i wstaw do zamrażalnika na całą noc.

Podanie

1. Lody serwuj w słodkim rożku lub pucharku, np. z owocami sezonowymi.

Składniki

Lody

- 500 g serka Philadelphia Milka
- 800 ml śmietanki kremówki
- 200 g czekolady Milka

Do podania

garść sezonowych owoców



Co powiesz na gofry z lodami?



Grillowane brzoskwinie z lodami



🕒 20 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

Lody brzoskwiniowe

1. W misce połącz serek, śmietankę, miód i sok z cytryny.
2. Dodaj 2 drobno pokrojone brzoskwinie i delikatnie wymieszaj.
3. Masę przelóż do pojemnika i włóż do zamrażarki na minimum 4 godziny, mieszając co 30–60 minut, aby uzyskać kremową konsystencję.

Grillowane brzoskwinie

1. Połówki brzoskwiń posmaruj cienko masłem i posyp cukrem trzcinowym.
2. Grilluj na patelni grillowej lub grillu przez 2–3 minuty z każdej strony, aż pojawią się złote paski i owoce lekko zmiękną.

Podanie

1. Grillowane brzoskwinie ułóż na talerzu. Na każdą połówkę nałóż kulkę domowych lodów brzoskwiiniowych.
2. Udekoruj świeżą miętą i ewentualnie orzechami lub wiórkami kokosowymi.

Składniki

Lody brzoskwiniowe

- 200 g serka Philadelphia Original
- 200 ml śmietanki 30%
- 2 dojrzałe brzoskwinie (obrane i pokrojone w drobną kostkę)
- 2 łyżki miodu lub syropu klonowego
- 1 łyżeczka soku z cytryny

Grillowane brzoskwinie

- 4 dojrzałe brzoskwinie (pokrojone na pół i bez pestek)
- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczka cukru trzcinowego

Do podania

- listki mięty
- drobno posiekane orzechy lub wiórki kokosowe (opcjonalnie)





ciasto z malinami



🕒 2 godz. 15 minut 🍴 12 porcji

Sposób przygotowania

Syrop

1. Zagotuj wodę z cukrem i rozmarynem, odstaw do wystudzenia.

Biskopt

1. Nagrzej piekarnik do 200°C (bez termoobiegu).
2. Wbij do misy miksera całe jajka, dodaj żółtka, dosyp 315 g drobnego cukru i miksuj, aż masa pojaśnieje.
3. W osobnej misce ubij białka, stopniowo dosypując 100 g cukru (do rozpuszczenia). Ubijaj, aż piana będzie sztywna, nie dłużej.
4. Delikatnie wymieszaj pianę z białek z jajkami i żółtkami, dodaj przesianą mąkę i ostrożnie połącz składniki.
5. Dwie płytkie blachy wyłóż papierem do pieczenia.
6. Rozprowadź na nich równomiernie masę i piecz przez 9 minut, aż wierzch się zrumieni.
7. Przygotuj kolejne dwa arkusze papieru.
8. Ostudź lekko ciasto na kratce, przykryj arkuszami papieru i obróć je, żeby odkleić papier, na którym było pieczone.
9. Nasącz płaty ciasta syropem rozmarynowym i odstaw je do lodówki na 30 minut.

Dżem

1. Przełóż dżem do garnka i zagotuj, aby się roztopił.
2. Żelatynę namocz w małej ilości wody, aż napęcznieje.
3. Zahartuj ją łyżką płynnego dżemu, wlej do garnka i dokładnie wymieszaj. Odstaw do wystudzenia.
4. Gdy dżem zacznie tężeć, posmaruj nim płaty ciasta i wstaw je do lodówki na 30–40 minut.

Składniki

Syrop rozmarynowy

240 g cukru
480 ml wody
21 g świeżego rozmarynu

Biskopt

150 g żółtek (8 szt.)
400 g jajek (8 szt.)
250 g białek (8 szt.)
415 g cukru drobnego
200 g mąki typu 450

Dżem

500 g dżemu malinowego
16 g żelatyny

Krem

500 g serka Philadelphia Original
3 g mielonej wanilii
90 g cukru
50 ml mleka

Do podania

70 g świeżych malin
7 g świeżego rozmarynu

Ciasto z malinami



Sposób przygotowania

Krem

1. Serek zmiksuj z mlekiem, wanilią i cukrem. Pozostaw trochę kremu do dekoracji. Resztę masy rozsmaruj równo na warstwie dżemu i ponownie wstaw do lodówki na 20 minut.

Podanie

1. Pokrój ciasto na długie, równe (!) pasy o szerokości 4 cm i zacznij je związać, tworząc pionowy rulon. Kolejne paski przykładaj do boku rulonu. Zwinięte ciasto udekoruj świeżymi malinami, rozmarynem i łyżkami kremu. Przechowuj je w lodówce.

czy wiesz, że...

jeśli zostanie Ci trochę malin, możesz z nich zrobić domowy jogurt owocowy? Wystarczy zblendować maliny z jogurtem naturalnym, dodać odrobinę cukru, wanilii i gotowe!

Pozostałe owoce możesz też zamienić w malinowe kostki lodu. Połącz je z listkami mięty i sokiem z limonki lub cytryny, przelej do foremki na lód i zamroź. Wrzucasz do szklanki z lemoniadą i masz drink jak z modnej restauracji.



sernik arbuzowy



🕒 1 godz. 15 minut 🍴 8 porcji

Sposób przygotowania

Biszkopt

Nagrzej piekarnik do 170°C (bez termoobiegu). Oddziel żółtka od białek. Ucieraj żółtka z 70 g cukru, aż masa uzyska jaśniejszy kolor. Białka ubij z pozostałym cukrem na sztywną pianę. Do żółtek wsyp mąkę przesianą z matchą i solą. Po wymieszaniu dodaj pianę z białek i delikatnie połącz składniki przy pomocy szpatułki. Dno tortownicy o średnicy 18 cm wyłóż papierem do pieczenia. Przelej masę do formy, wstaw do piekarnika i piecz ok. 35 minut. Po upieczeniu odstaw ciasto do wystygnięcia.

Masa serowa

Serek wymieszaj dokładnie z mlekiem i cukrami. Żelatynę zalej zimną wodą, odczekaj parę minut, aż napęcznieje, a następnie rozpuść ją w kąpeli wodnej i odstaw. Dodaj łyżkę masy serkowej do rozpuszczonej żelatyny i wymieszaj. Dopiero wtedy przelej żelatynę do reszty masy. Biszkopt zalej masą z serka i wstaw do lodówki na 2 godziny.

Galaretka

Wlej do rondelka wodę, sok z arbuza, sok z cytryny i wsyp cukier. Podgrzewaj zawartość do momentu rozpuszczenia się cukru, a następnie zdejmij naczynie z kuchenki. W osobnej miseczce zalej żelatynę wodą. Zaczekaj, aż nasiąknie, a potem przełóż ją do rondelka i dokładnie wymieszaj. Wyjmij sernik z lodówki i poukładaj na wierzchu pastylki czekoladowe. Gdy galaretka zacznie lekko tężeć, wylej ją na sernik i wstaw do lodówki na kolejne 2 godziny.

Składniki

Biszkopt

80 g cukru
90 g mąki tortowej
3 jajka
8 g cukru wanilinowego
20 g herbaty matcha w proszku
2 g soli

Masa serowa

500 g serka Philadelphia Original
200 ml mleka
100 g cukru drobnego
8 g cukru wanilinowego
32 g żelatyny

Galaretka

12 g żelatyny
10 ml soku z cytryny
250 ml soku z arbuza
250 ml wody
60 g cukru
20 g pastylek czekoladowych



sernik jagódowy



🕒 90 minut 🍴 10 porcji

Sposób przygotowania

Spód

1. Rozdrobnij herbatniki w malakserze i dokładnie wymieszaj z masłem. Wyłóż dno i ścianki tortownicy o średnicy 22 cm masą herbatnikową i wstaw do lodówki na 20 minut.

Masa serowa

1. W tym czasie nagrzej piekarnik do 150°C i przygotuj masę serową: połącz serek, 140 g cukru, cukier wanilinowy oraz jajka na gładką masę.

Warstwa jagodowa

1. Jagody wymieszaj z 60 g cukru i mąką ziemniaczaną.

Kruszonka

1. Pozostałe masło i cukier utrzyj z mąką na kruszonkę.

Składanie i pieczenie

1. Wyjmij z lodówki tortownicę, wypełnij ją masą serową, na wierzchu ułóż jagody i obficie posyp kruszonką.
2. Piecz przez godzinę, wyłącz piekarnik i pozostaw na 2 godziny przy lekko uchylonych drzwiczkach, aż ciasto ostygnie. Wstaw sernik do lodówki do wychłodzenia.

Składniki

Spód

250 g herbatników
130 g masła

Masa serowa

1 kg serka Philadelphia Original
8 g cukru wanilinowego
140 g cukru
4 jajka

Warstwa jagodowa

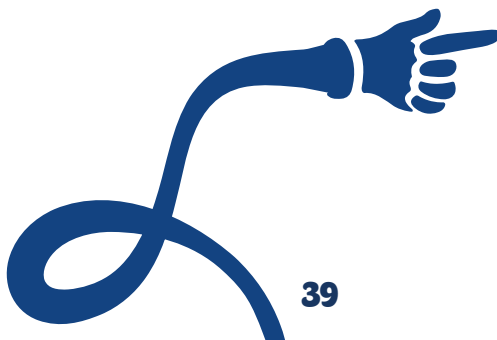
400 g jagód
60 g cukru
24 g mąki ziemniaczanej

Kruszonka

60 g masła
100 g cukru
100 g mąki pszennej



Spróbuj sernika
w innym wydaniu!





sernik z mango na zimno



🕒 60 minut 🍴 10 porcji

Sposób przygotowania

Spód

1. Przygotuj tortownicę o średnicy 20 cm. Dno oraz boki wyłóż papierem do pieczenia.
2. Herbatniki oraz miękkie masło umieść w malakserze i zmiksuj do otrzymania okruszków (o konsystencji mokrego piasku). Tak przygotowaną masę przełóż do tortownicy, uklep równomiernie i wstaw do lodówki.

Masa serowa

1. Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno z 4 łyżkami cukru pudru.
2. Serek zmiksuj krótko z resztą cukru i sokiem z cytryny, połącz z ubitą śmietanką i delikatnie wymieszaj.
3. Masę podziel na pół, aby przygotować dwie warstwy sernika opisane poniżej.

Warstwa mango

1. Połowę żelatyny (4 łyżeczki) wsyp do rondelka z 35 ml zimnej wody i odstaw na 10 minut. Po tym czasie podgrzej na małym ogniu, aż żelatyna się rozpuści (nie doprowadzaj do wrzenia, bo straci swoje właściwości). Połącz pulpę z mango z połową masy serowej.
2. Rozpuszczoną żelatynę wymieszaj z kilkoma łyżkami masy i dodaj do reszty, mieszając do uzyskania jednolitej konsystencji.
3. Przelej do tortownicy i wstaw do lodówki na godzinę.

Składniki

Spód

100 g herbatników
40 g masła

Masa serowa

350 g sera Philadelphia Light
200 ml śmietanki 36%
100 g cukru pudru
1 łyżka soku z cytryny

25 g żelatyny w proszku
70 ml zimnej wody

Warstwa mango

300 g pulpy z mango (z dwóch małych owoców lub z puszki)

Do podania

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



Sposób przygotowania

Warstwa biała

1. Namocz w rondelku drugą porcję żelatyny (4 łyżeczki) w 35 ml wody. Po 10 minutach podgrzej na małym ogniu, aż się rozpuści (pamiętaj, aby nie doprowadzić do wrzenia). Rozpuszczoną żelatynę wymieszaj z kilkoma łyżkami pozostałej masy serowej, a następnie połącz z resztą masy.
2. Wyjmij tortownicę z lodówki i delikatnie wyłóż przygotowaną masę na warstwę z mango. Wstaw formę do lodówki na 3–4 godziny lub najlepiej na całą noc.

Podanie

1. Ubij na sztywno 100 ml zimnej śmietanki 36% z 20 g cukru. Obrane mango pokrój w kostkę.
2. Sernik przełóż na paterę i udekoruj wierzch bitą śmietaną przy samym brzegu, zostawiając resztę miejsca na kawałeczki mango.
3. Gotowy sernik posyp listkami mięty.



Zostało Ci mango?





Tarta z frużeliną wiśniową



🕒 50 minut 🍴 8 porcji

Sposób przygotowania

Tarta

1. Wszystkie składniki na tartę przełóż do blendera kielichowego, zmiksuj, wyłóż na blat i połącz w jednolitą kulę. Zawiń ciasto w folię spożywczą i włóż do lodówki.

Frużelina

1. W tym czasie usmaż na patelni wiśnie z cukrem. Na koniec dodaj do nich mąkę ziemniaczaną i zagotuj, energicznie mieszając. Odstaw do wystudzenia.

Pieczenie

1. Piekarnik nagrzej do 180°C. Przygotuj formę na tartę o średnicy ok. 23–24 cm.
2. Rozwałkuj ciasto i przełóż do formy, wyklejając dno i boki. Piecz w piekarniku przez 20–25 minut na złoty kolor.

Podanie

1. Po wystudzeniu tartę posmaruj serkiem. Nałóż frużelinę wokół brzegów, dołóż wydrylowane połówki czereśni i udekoruj listkami mięty.

Składniki

Tarta

300 g mąki pszennej
4 łyżki cukru
160 g zimnego masła
2 żółtka

Frużelina

250 g wydrylowanych wiśni
1 łyżka cukru brązowego
1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

Do podania

250 g serka Philadelphia Milka
1 garść świeżych czereśni
listki mięty



DLACZEGO WARTO MIEĆ PHILLY W LODÓWCE?

MA WSZECHSTRONNE ZASTOSOWANIE

Philadelphia to kremowy serek, który jest doskonały do kanapek, 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 zabiliana).

URZEKA DELIKATNYM SMAKIEM

Śmietankowy serek jest delikatny i zachwyca neutralnością: uzupełnia inne smaki lub podkreśla ich głębię. W wersji czekoladowej uzyskuje dodatkowy wymiar słodczy.

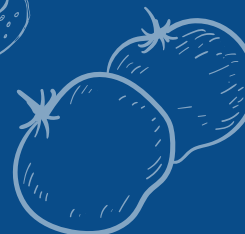
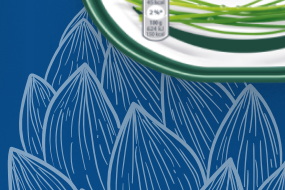
Kremowa konsystencja serka doskonale współgra ze smakiem alpejskiej czekolady, tworząc połączenie, które rozpyta się na języku.

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 (świetny 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.



You've GOT A
FRIEND
in PHILLY

