

Przepisy na rok pełen smaku Jesienne gotowanie z Philly



E-book z przepisami na jesienne dania i desery

Nr 1*
w Europie

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



otul się smakiem jesieni

Gdy jesień puka do drzwi, kuchnia wypełnia się zapachem korzennych przypraw, pieczonych warzyw i aromatycznej herbaty. Choć za oknem coraz częściej bywa szaro, na talerzu wciąż króluje feeria barw – pomarańczowe dynie, rubinowe buraki, soczyste zielone cukinie i śliwki w głębokim fioletowym odcieniu. To smaki, które potrafią rozgrzać nawet w najbardziej pochmurny dzień.

Ten e-book to Twoja porcja jesiennych inspiracji – od prostych śniadań, przez satysfakcjonujące obiady, po desery, które umilą leniwe wieczory pod kocem. W każdym z przepisów znajdziesz kremowy serek Philadelphia, który podkreśla smak sezonowych składników i dodaje potrawom aksamitnej delikatności.

Zanurz się w barwach i aromatach tej wyjątkowej pory roku i przygotuj się na sezon pełen kulinarnej przyjemności. Jesień może być pyszna, kolorowa i inspirująca – wystarczy zaprosić ją do swojej kuchni.

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 6 smaków sera Philadelphia: Original (kultowy śmietankowy), Light (z obniżoną zawartością tłuszczu), Milka (z alpejską czekoladą), z ziołami (m.in. rozmarynem, tymiankiem i bazylią), ze szczypiorkiem (idealny do potraw śniadaniowych) i nowość – z wędzonym łososiem (właśnie wchodzi do sklepów).



**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



Śniadania i przekąski

- S. 6** Chlebek dyniowy
- S. 7** Płatki owsiane na wytrawnie
- S. 8** Pasztet dyniowy
- S. 9** Bułeczki cytrynowe
- S. 10** Jesienna owsianka
- S. 11** Pankejkki czekoladowe
- S. 12** Kanapki z kurkami

sałatki i lekkie dania

- S. 15** Sałatka z kaszą bulgur i pieczoną dynią
- S. 16** Carpaccio z gruszek z szynką parmeńską
- S. 17** Szpinakowe szpece
- S. 18** Komosanka z gruszkami
- S. 19** Labneh z burakami i pomarańczą
- S. 20** Chipsy z warzyw korzeniowych



Lista przepisów

- S. 24** Pulpety w sosie kurkowym z kaszą gryczaną
- S. 25** Lasagne z grzybami
- S. 26** Krem z soczewicy
- S. 27** Krem z topinamburu
- S. 28** Pierogi dyniowe
- S. 30** Perliczka pieczona z figami
- S. 31** Pizza z ziemniakami
- S. 32** Kurczak po normandzku
- S. 33** Faszerowane patisony

Dania główne



Desery

- S. 36** Sernikoszarlotka
- S. 37** Sernik cyjanonowy
- S. 38** Ciasto czekoladowe z gruszkami
- S. 39** Tarta dyniowo-brzoskwiniowa
- S. 40** Gruszka gotowana w herbacie
- S. 41** Gruszki czarownicy
- S. 42** Babeczki dynie
- S. 43** Ciasto duszkowe



Śniadania Przekąski



You've GOT A
Friend
in PHILLY





chlebek dyniowy



🕒 60 minut 🍴 3 porcje

Sposób przygotowania

Ciasto dyniowe

1. W dużej misce wymieszaj purée z dyni, jajka, cukier, olej, mąkę, proszek do pieczenia, cynamon i sól, aż masa będzie gładka.

Nadzienie

1. W osobnej misce utrzyj 200 g serka z cukrem pudrem i ekstraktem waniliowym, aż masa będzie kremowa.
2. Wlej połowę ciasta do formy, nałóż równomiernie nadzienie z serka, a następnie przykryj resztą ciasta.
3. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 45–50 minut. Ostudź ciasto.

Polewa

1. Rozpuść białą czekoladę w kąpielu wodnej. Kiedy lekko przestygnie, połącz ją z serkiem, aż masa będzie gładka. Dodaj posiekane orzechy (garść odłóż do dekoracji) i delikatnie wymieszaj.
2. Rozsmaruj polewę na wierzchu wystudzonego ciasta, udekoruj kawałkami orzechów.

Składniki

Ciasto dyniowe

- 300 g purée z dyni
- 200 g mąki pszennej
- 100 g cukru
- 2 jajka
- 100 ml oleju roślinnego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki cynamonu
- szczypta soli

Nadzienie

- 200 g serka Philadelphia Original
- 50 g cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Polewa

- 100 g białej czekolady
- 100 g serka Philadelphia Original
- 60 g miksru orzechów (np. włoskie, migdały, nerkowce), posiekanych



Płatki Gwsiane na wytrawnie



🕒 20 minut 🍴 1 porcja

Sposób przygotowania

Owsianka

1. Zagotuj wodę z płatkami owsianymi i solą, gotuj 3 minuty i dodaj 2 łyżki serka. Gotuj minutę.
2. Plastry szynki parmeńskiej ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, piecz przez 10 minut w 200°C (termoobieg).
3. Na patelni rozgrzej masło, wrzuc pokrojone w plastry pieczarki, smaż 5 minut. Dopraw solą i pieprzem.

Podanie

1. Owsiankę przelej do talerza, na wierzch wyłóż jajko pokrojone w plastry. Obsyp pieczarkami. Chipsy z szynki połam i dorzuć do owsianki. Dołóż pokrojone w ćwiartki rzodkiewki.
2. Na wierzch wyłóż kleksy serka. Polej pesto i posyp ulubionymi ziołami.

Składniki

Owsianka

- 1 szklanka wody
- 4 łyżki płatków owsianych
- 1 szczypta soli
- 2 łyżki serka Philadelphia ze szczypiorkiem
- sól i pieprz do smaku

Do podania

- 3 łyżeczki serka Philadelphia ze szczypiorkiem
- 5 pieczarek
- 1 łyżeczka masła
- 3 plastry szynki parmeńskiej
- 2 rzodkiewki
- 1 jajko ugotowane na twardo
- 1 łyżeczka ziołowego pesto
- 1 łyżka ulubionych ziół



Z płatków owsianych
możesz też wyczarować
pyszne ciasteczka.



Paszтет dyniowy



🕒 2 godz.

🍴 10 porcji

Sposób przygotowania

Paszтет

1. Dynię pokrój na mniejsze kawałki, piecz w 200°C przez 30 minut.
2. Obierz cebulę i pokrój w piórka. Na patelni rozgrzej oliwę, dodaj czosnek pokrojony w plasterki i cebulę, smaż przez 10 minut razem z ziele angielskim i liśćmi laurowymi.
3. Zawartość patelni przełóż do miksera kielichowego, wyjmując liście laurowe i ziele angielskie. Dodaj upieczoną dynię, przyprawę i zmixuj na gładką masę.
4. Dosyp kaszę mannę i pozostaw na 5 minut. Ponownie zmixuj.
5. Dopraw solą, pieprzem i koncentratem, dodaj 2 łyżki sera i zmixuj.
6. Przełóż masę do foremki na paszтет wyłożonej papierem do pieczenia.
7. Piecz 40 minut w 180°C, wystudź paszтет.

Podanie

1. Podawaj na kromkach ulubionego pieczywa z kleksami sera ze szczypiorkiem i listkami natki pietruszki i koperku.

Składniki

Paszтет

- 1 ½ kg dyni hokkaido
- 1 cebula
- 3 łyżki oliwy
- 2 ząbki czosnku
- 3 liście laurowe
- 3 ziela angielskie
- 1 łyżeczka imbiru
- ½ łyżeczki cynamonu
- ½ łyżeczki kuminu
- 2 łyżeczki tymianku
- 1 łyżeczka kurkumy
- 2 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 2 łyżki sera Philadelphia Light
- sól i pieprz ziołowy do smaku
- 4 łyżki kaszy manny

Do podania

- kilka kromek ulubionego pieczywa
- 125 g sera Philadelphia
- ze szczypiorkiem
- kilka listków natki pietruszki
- kilka gałązek koperku

czy wiesz, że...

choć dynia hokkaido jest niskokaloryczna, daje uczucie sytości dzięki dużej ilości błonnika? Idealna do jesiennych dań, ciast, placuszków, a nawet dyniowego latte.



Buteczki cynamonowe



🕒 2 godz. 40 minut 🍴 12 porcji

Sposób przygotowania

Cynamonki

1. Mąkę wymieszaj z suchymi drożdżami. Dodaj resztę składników i wyrób, pod koniec dodając roztopione masło. Ciasto wyrabiaj ręcznie lub hakiem miksera, aby było miękkie i elastyczne – ok. 10 minut. Przykryj je i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia – ok. 1,5 godziny.
2. Gdy ciasto podwoi objętość, przełóż je na podsypaną mąką stolnicę i wyrabiaj chwilę, pozbywając się pęcherzy powietrza. Podziel na 2 części i rozwałkuj każdą na placki ok. 30×30 cm.

Nadzienie

1. Oba placki posmaruj miękkim masłem i posyp mieszanką brązowego cukru z cynamonem. Zawień jak roladę i pokrój na plasterki o grubości 2–3 cm. Ułóż je na blasze wyłożonej papierem lub w formie, zachowując odstępy, a następnie odstaw do wyrośnięcia na ok. 30–40 minut.
2. Piekarnik nagrzej do 180°C. Wierzch bułeczek posmaruj roztrzepanym jajkiem i piecz na złoty kolor przez ok. 20 minut.

Polewa

1. W międzyczasie przygotuj polewę. Wszystkie składniki utrzyj na jednolitą masę. W razie potrzeby rozrzedź mlekiem. Po upieczeniu cynamonki polej gotową polewą.

Składniki

Cynamonki

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

Nadzienie

60 g miękkiego masła
½ szklanki brązowego cukru
15 g cynamonu

Polewa

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



Jesienna owsianka



🕒 10 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

Owsianka

1. Do garnuszka wsyp płatki owsiane i cynamon. Zalej mlekiem i gotuj 5 minut na małym ogniu bez przykrywki, od czasu do czasu mieszając.
2. Na patelni rozpuść masło i podsmaż połówki śliwek, aż delikatnie skarmelizują się na brzegach.

Podanie

1. Przetóż owsiankę do misek, do każdej nałóż porcję serka, dodaj śliwki, jagody goji, migdały, skórkę pomarańczową oraz pestki granatu.

Składniki

Owsianka

- 110 g płatków owsianych górskich
- 220 ml mleka
- 165 g śliwek (3 szt.)
- 3 g mielonego cynamonu
- 4 g masła

Do podania

- 60 g serka Philadelphia Milka
- 16 g suszonych jagód goji
- 17 g pestek granatu
- 9 g kandyzowanej skórki pomarańczy
- 12 g migdałów w słupkach



A może dla odmiany gofry?



Pankejkki czekoladowe



🕒 20 minut

🍴 5 porcji

Sposób przygotowania

Pankejkki

1. W kąpielni wodnej roztop maśto oraz 125 g serka.
2. W osobnej misce wymieszaj suche składniki: mąkę pszenną, 90 g kakao i proszek do pieczenia. Do ostudzonego maśta z serkiem dolej mleka, a następnie dodaj jajko i dokładnie mieszaj trzepaczką. Połącz mokre składniki z suchymi i zmiksuj na gładką masę.
3. Na gorącej patelni rozgrzej 1/3 oleju i smaź placuszki. Jeśli chcesz, żeby były jeszcze bardziej puszyste – przykryj je pokrywką na czas smażenia.

Sos czekoladowy

1. W międzyczasie przygotuj sos czekoladowy: wlej śmietankę do małego rondelka i podgrzej. Następnie dodaj pozostały serek oraz kakao i mieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji.

Podanie

1. Pankejkki polej sosem i udekoruj kawałkami banana.

Składniki

Pankejkki

- 125 g serka Philadelphia Milka
- 200 g mąki pszennej typ 500
- 90 g kakao
- 4 g proszku do pieczenia
- 40 g maśta
- 300 ml mleka
- 1 jajko
- 20 ml oleju

Sos czekoladowy

- 125 g serka Philadelphia Milka
- 30 g kakao
- 100 ml śmietanki kremówki

Do podania

- 1 banan



Kanapki z kurkami



🕒 15 minut

🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

Kurki

1. Oczyszczyć grzyby. Na patelni rozgrzeżyć masło, wrzucić kurki i smażyć około 10 minut, następnie posyp świeżo zmielonym pieprzem.

Kanapki

1. Kromki chleba posmarować serem. Na serek położyć kurki.

Podanie

1. Posyp pokrojonym szczypiorkiem.

Składniki

- 4 kromki ulubionego chleba
- 125 g sera Philadelphia ze szczypiorkiem
- 30 sztuk kurek
- 1 łyżka masła
- czarny pieprz do smaku

Do podania

- garść posiekanego szczypiorku

czy wiesz, że...

kurki rosną tylko w zdrowych, czystych lasach? Są bogate w witaminę D, której większości z nas brakuje, zwłaszcza jesienią. Dobrze znoszą mrożenie, więc można cieszyć się ich smakiem nawet po sezonie.



Tak smakuje jesień

Jesień to prawdziwy festiwal smaków i kolorów. Na straganach królują dynie w odcieniach pomarańczu, gruszki o miodowym aromacie, jabłka z chrupiącą skórką i słodkie śliwki. Obok nich leżą świeżo wykopane marchewki, buraki i pietruszka, a z wiklinowych koszyków wystają grzyby pachnące lasem.

To właśnie te sezonowe skarby nadają potrawom niepowtarzalny charakter – rozgrzewają, dodają energii i wprowadzają na talerz całą paletę barw. Wybieraj, mieszaj i baw się smakami, bo jesień w kuchni nie zna nudy!

A serek Philadelphia? W tym sezonowym menu odnajduje się doskonale – dodaje delikatności, łączy składniki i sprawia, że nawet najprostsze dania smakują jak wielka uczta.



Satatki; lekkie i dania



You've GOT A
FRIEND
in PHILLY





Sałatka z kaszą bulgur i pieczoną dynią



🕒 30 minut 🍴 1 porcja

Sposób przygotowania

Sałatka

1. Kaszę ugotuj według wskazówek na opakowaniu.
2. Na patelni rozgrzej olej i usmaż na złoty kolor cebulę pokrojoną w piórka.
3. Dynię skrop oliwą, dopraw solą i pieprzem, połóż na blachę wyłożoną papierem i piecz przez 15 minut w piekarniku nagrzanym do 200°C (górną-dół).
4. Kaszę wymieszaj z cebulą i z 2 łyżkami posiekanego szczypiorku, przełóż na półmisek.
5. Posyp kaszę dynią, pestkami dyni, jabłkiem pokrojonym na cienkie plasterki i rukolą, dołóż kleksy serka.

Sos

1. Wymieszaj składniki sosu i polej nim sałatkę.

Podanie

1. Oprósz potrawę pozostałym szczypiorkiem i ziarenkami czerwonego pieprzu.

Składniki

Sałatka

- 100 g kaszy bulgur
- 2 szklanki dyni (pokrojonej w kostkę)
- 1 łyżka oleju
- 1 cebula
- 1 garść rukoli
- ½ jabłka
- 2 łyżki pestek dyni
- 2 łyżki oliwy
- 125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- sól i pieprz do smaku

Sos

- 2 łyżki oliwy
- 1 łyżka miodu
- 3 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki wody

Do podania

- 1 łyżka posiekanego szczypiorku
- 6 ziarenek czerwonego pieprzu





carpaccio z gruszki z szynką parmeńską



🕒 10 minut



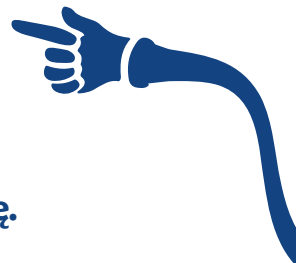
1 porcja

Sposób przygotowania

1. Gruszkę pokrój w cienkie plasterki i ułóż na talerzu.
2. Na środek wyłóż rukolę i plastry szynki parmeńskiej.
3. Cebulę pokrój w piórka i posyp gruszką.
4. Dołóż kleksy sera, oprósz solą, pieprzem, listkami tymianku i skrop oliwą.

Składniki

- 1 gruszka
- ¼ czerwonej cebuli
- 1 garść rukoli
- 3 plastry szynki parmeńskiej
- 2 gałązki tymianku
- 70 g sera Philadelphia z ziołami
- 1 łyżka oliwy
- sól, pieprz do smaku



Lubisz gruszki?
Zrób z nich tartę.



SZPINAKOWE SZPECLE



🕒 35 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

Szpecle szpinakowe

1. Zblenduj szpinak z serkiem na gładką masę. Dodaj jajko, mąkę, sól, gałkę muszkatołową – wymieszaj, aż uzyskasz gęste, lejące ciasto.
2. Zagotuj osoloną wodę.
3. Przełóż porcjami ciasto do sitka lub specjalnej tarki do szpecli i przecieraj do wrzątku. Gotuj, aż wypłyną na wierzch (ok. 1–2 minuty). Odcedź i przelej zimną wodą.

Pesto szpinakowe

1. Zblenduj wszystkie składniki pesto na gładką, intensywnie zieloną pastę. Dopraw solą, pieprzem i cytryną według uznania.

Do podania

1. Wymieszaj ugotowane szpecle z pesto w misce lub słoiku. Dodaj pomidorki koktajlowe, kleks serka i listki bazylii.
2. Skrop oliwą, oprósz świeżo zmielonym pieprzem.

Składniki

Szpecle szpinakowe

- 150 g mąki pszennej
- 100 g serka Philadelphia Original
- 1 jajko
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki gałki muszkatołowej
- ½ szklanki szpinaku (świeżego lub rozmrożonego i dobrze odcisniętego)

Pesto szpinakowe

- 1 szklanka świeżego szpinaku
- ⅓ szklanki oliwy z oliwek
- 2 łyżki orzechów nerkowca lub piniowych
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki parmezanu
- sól, pieprz do smaku
- 1 łyżka soku z cytryny

Do podania

- garść pomidorków koktajlowych (przekrojonych na pół)
- 2–3 łyżki serka Philadelphia Original
- listki świeżej bazylii (zielonej i fioletowej)
- oliwa do skropienia
- świeżo mielony pieprz



Komosanka z gruszkami



🕒 30 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

Gruszki

1. Umyj gruszki, usuń gniazda nasienne i pokrój je w plastry.
2. Na patelni rozgrzej masło, dodaj cukier brązowy i mieszaj, aż się rozpuści i zacznie się karmelizować. Dodaj plastry gruszek i smaż na średnim ogniu, aż gruszki zmiękną i pokryją się karmelem, około 5 minut.
3. Posyp cynamonem i odstaw na bok.

Masa serkowa

1. W misce wymieszaj serek z jogurtem naturalnym i ekstraktem waniliowym, aż masa będzie gładka i kremowa.

Komosanka

1. Opłucz komosę ryżową pod bieżącą wodą, a następnie przetrój do garnka. Dodaj mleko i szczyptę soli. Gotuj na średnim ogniu, aż komosa wchłonie całe mleko i będzie miękka, około 15 minut. Pod koniec gotowania dodaj miód i wymieszaj. Odstaw na chwilę, aby komosa mogła odpocząć.
2. Do ugotowanej komosy ryżowej dodaj przygotowaną masę z serka i jogurtu. Delikatnie wymieszaj, aby składniki się połączyły, tworząc kremową konsystencję.

Podanie

1. Do miseczek nałóż porcję komosy połączonej z masą serową.
2. Na wierzchu utóż karmelizowane gruszki. Posyp orzechami pekan i wyłóż kleks serka.

Składniki

Gruszki

- 2 gruszki
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki cukru brązowego
- 1 łyżeczka cynamonu

Masa serkowa

- 150 g serka Philadelphia Original
- 1 łyżka jogurtu naturalnego
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Komosanka

- 100 g komosy ryżowej
- 200 ml mleka
- 1 łyżka miodu
- szczypta soli

Do podania

- 2 kleksy serka Philadelphia Original
- kilka orzechów pekan

Labneh z burakami i pomarańczą



🕒 60 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

Buraki

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C.
2. Buraki obierz i pokrój na mniejsze kawałki (ćwiartki lub ósemki).
3. Ułóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, skrop oliwą z oliwek, dopraw solą i pieprzem.
4. Piecz przez około 40 minut, aż buraki będą miękkie i lekko skarmelizowane.

Marynowana cebula

1. Cebulę pokrój w cienkie piórka.
2. W miseczce połącz ocet jabłkowy, cukier i sól, a następnie dodaj pokrojoną cebulę i wymieszaj.
3. Odstaw na co najmniej 15 minut, aby cebula się zamarynowała.

Labneh

1. W miseczce wymieszaj serek z sokiem z cytryny, miodem i szczyptą soli.
2. Mieszaj do uzyskania gładkiej i kremowej konsystencji.

Podanie

1. Na talerz nałóż równą warstwę kremowego sera.
2. Na wierzchu ułóż upieczone buraki, cząstki pomarańczy i marynowaną cebulę.
3. Skrop całość oliwą z oliwek i udekoruj świeżym koperkiem i natką.

Składniki

Buraki

3 średnie buraki
2 łyżki oliwy z oliwek
sól i pieprz do smaku

Labneh

250 g sera Philadelphia Original
1 łyżka soku z cytryny
1 łyżeczka miodu
szczypta soli

Marynowana cebula

1 mała czerwona cebula
2 łyżki octu jabłkowego
1 łyżeczka cukru
szczypta soli

Do podania

2 pomarańcze
świeży koperk
1 łyżka oliwy z oliwek
świeża natka pietruszki



chipsy z warzyw korzeniowych



🕒 40 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

Chipsy

1. Warzywa obierz i poszatkuj na kuchennej mandolinie na cienkie plasterki. Oprósz solą, pieprzem, kuminem i czerwoną papryką, skrop oliwą i dokładnie wymieszaj.
2. Plasterki warzyw przełóż na 2 blaszki wyłożone papierem do pieczenia i piecz przez 15–20 minut w piekarniku rozgrzanym do 200°C (termoobieg).

Sosy

1. Składniki na sos różowy dokładnie połącz i wymieszaj do uzyskania jednolitej masy.
2. Składniki na sos zielony przełóż do blendera kielichowego i zmiksuj na jednolitą masę.

Podanie

1. Awokado i cebulę pokrój w kostkę.
2. Upieczone warzywa przełóż na patelnię, obsyp kawałkami awokado i cebuli, udekoruj listkami kolendry. Podawaj z sosami.

Składniki

Chipsy

- 1 batat
- 2 pietruszki
- 2 marchewki
- sól i pieprz do smaku
- 2 szczypty kuminu
- 2 szczypty papryki czerwonej słodkiej
- 2 łyżki oliwy

Sos różowy

- 3 łyżki srirachy
- 2 łyżki serka Philadelphia Original
- 2 łyżki majonezu
- sól i pieprz do smaku

Sos zielony

- ½ awokado
- sok z połowy limonki
- 2 łyżki serka Philadelphia Original
- 3 łyżki oliwy
- sól i pieprz do smaku

Do podania

- ½ awokado
- ¼ czerwonej cebuli
- kilka gałązek kolendry

czy wiesz, że...

w kuchni fusion we Francji popularne są chrupiące chipsy z pasternaku, w Japonii – z taro i batatów, a w Skandynawii – z selera korzeniowego i topinamburu?



Świeżość bez marnowania

Czasem wracamy z targu czy sklepu z większą ilością jedzenia, niż zaplanowaliśmy. Trudno się dziwić – kolorowe, jesienne warzywa i owoce kuszą nas na każdym kroku.

Co zrobić, gdy sezonowe produkty zaczynają tracić świeżość? Wystarczy odrobina sprytu i proste triki, by nadać im drugie życie. Dzięki naszym poradom wykorzystasz jesienne skarby do ostatniego kawałka i zatrzymasz ich smak na dłużej.



DYNIOWE PURÉE

Nie wykorzystasz całej dyni? Upiecz resztę w kawałkach, zblenduj na gładko i zamroź w porcjach. Takie purée to gotowa baza do kremowej zupy, ciasta, sosu... a nawet do domowej pumpkin spice latte!



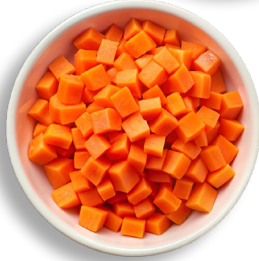
GRUSZKI NA CIEPŁO

Gdy gruszki robią się zbyt miękkie, pokrój je i podduś chwilę w rondelku z miodem i szczyptą cynamonu. W kilka minut zyskasz aromatyczny dodatek do owsianki, naleśników czy gofrów.

OSTATNIA GARŚĆ KASZY – ZRÓB KULKI MOCY

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





PASTA Z PIECZONYCH WARZYW

Zostało Ci kilka upieczonych marchewek, buraków czy batatów? Zmiksuj je z serkiem Philadelphia, czosnkiem i ulubionymi ziołami. Voilà – pyszna, kremowa pasta do kanapek gotowa.

CHIPSY Z JABŁEK

Masz jabłka, które zaczynają tracić jędrność? Pokrój je na cienkie plasterki, rozłóż na blasze, posyp odrobiną cynamonu i piecz w piekarniku, aż staną się chrupiące. Domowe chipsy jabłkowe to świetna przekąska na jesienne popołudnia.

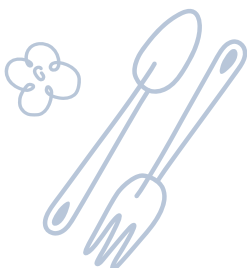
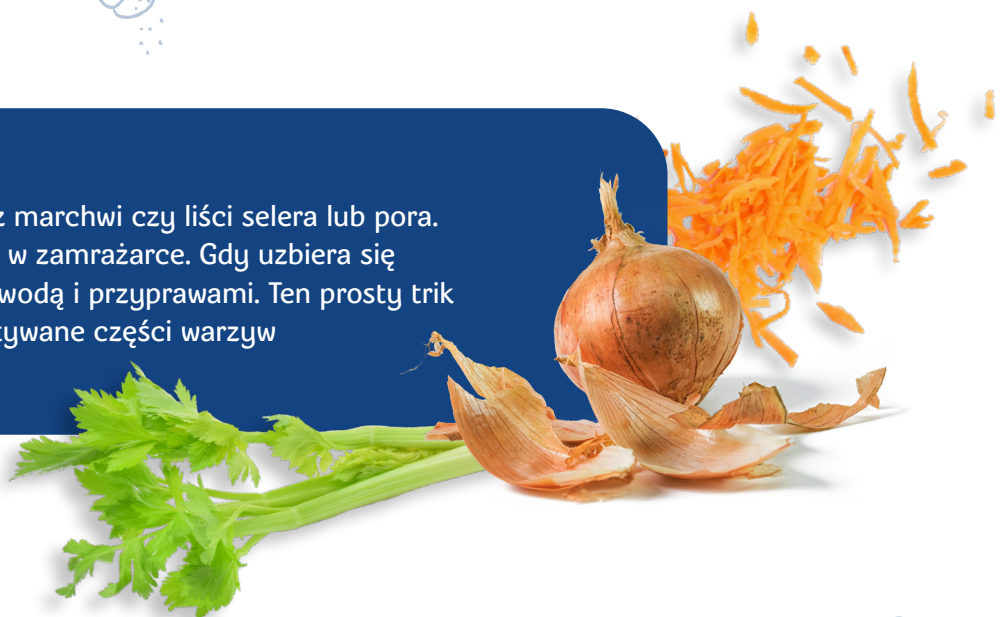


SPRYTNY SPOSÓB NA RESZTKI

Zostało Ci trochę warzyw z obiadu? Pokrój je, podsmaż na patelni, dodaj ulubione przyprawy, trochę sera Philadelphia i roztrzepane jajka. W kilka minut przygotujesz kolorową frittatę – syczącą, szybką, idealną do wykorzystania resztek z lodówki.

BULION PEŁEN AROMATU

Nie wyrzucaj łupin cebuli, obierek z marchwi czy liści selera lub pora. Wrzuć je do woreczka i przechowuj w zamrażarce. Gdy zbiera się większa porcja, zagotuj warzywa z wodą i przyprawami. Ten prosty trik pozwoli zamienić rzadko wykorzystywane części warzyw w domowy bulion pełen aromatu.



Dania gtGwne



You've GOT A
FRIEND
in Philly



Pulpety w sosie kurkowym z kaszą gryczaną



🕒 40 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

Pulpety

1. W misce wymieszaj mięso, jajko, bułkę tartą, cebulę, czosnek, sól i pieprz. Uformuj małe pulpety.
2. Obsmaż je na rozgrzonym oleju z każdej strony na złoto. Przełóż na talerz.

Sos kurkowy

1. Na tej samej patelni rozpuść masło i wrzuć oczyszczone kurki. Smaż grzyby kilka minut, aż zmiękną.
2. Wlej bulion i gotuj 5 minut.
3. Dodaj serek z ziołami i mieszaj, aż się rozpuści. Opcjonalnie dolej trochę śmietanki.
4. Dopraw solą i pieprzem.
5. Przełóż podsmażone pulpety na patelnię z sosem, wymieszaj i duś przez 10 minut pod przykryciem.

Podanie

1. Na talerzach ułóż porcję kaszy gryczanej i pulpety z sosem.
2. Posyp danie świeżą natką pietruszki.
3. Podawaj z sałatą.

Składniki

Pulpety

500 g mielonego mięsa z indyka lub kurczaka
1 jajko
2 łyżki bułki tartej
1 mała cebula, drobno posiekana
1 ząbek czosnku, przeciśnięty
sól, pieprz do smaku
olej do smażenia

Sos kurkowy

1 szklanka świeżych kurek
1 łyżka masła
150 g sera Philadelphia z ziołami
½ szklanki bulionu warzywnego lub drobiowego
100 ml śmietanki 30%
(opcjonalnie)
sól i pieprz do smaku

Do podania

1 szklanka kaszy gryczanej (ugotowanej wg instrukcji na opakowaniu)
natka pietruszki do posypania
miks sałat





Lasagne z grzybami



🕒 60 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

Farsz

1. Smaż cebulę i czosnek na oliwie przez 3 minuty, dodaj grzyby, dopraw i wymieszaj. Smaż 5–7 minut.

Sos beszamelowy

1. Rozpuść masło, dodaj mąkę, wlej mleko i mieszaj do zgęstnienia. Dodaj serek, dopraw solą, pieprzem i gałką muszkatołową, wymieszaj.

Lasagne

1. W formie do zapiekanek układaj warstwami: beszamel, makaron, grzyby, beszamel, makaron, beszamel, cukinia, makaron, beszamel.
2. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez 30–40 minut.

Podanie

1. Serwuj z kleksem serka i świeżymi ziołami, np. tymiankiem lub natką pietruszki.

Składniki

Farsz

- 1 cebula, posiekana
- 2 ząbki czosnku, posiekane
- 2 łyżki oliwy
- 200 g rydzów
- 200 g podgrzybków

Sos beszamelowy

- 125 g serka Philadelphia Original
- 500 ml mleka
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki mąki
- sól, pieprz i gałka muszkatołowa do smaku

Dodatkowo

- 1 średnia cukinia, w plasterkach
- 200 g makaronu do lasagne

Do podania

- 4 łyżki serka Philadelphia Original
- świeże zioła





KREM Z SOCZEWICY



🕒 40 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

Krem

1. W garnku rozpuść masło na średnim ogniu. Dodaj obraną i pokrojoną w kostkę szalotkę oraz pokrojony czosnek. Smaż całość przez 4 minuty, mieszając od czasu do czasu.
2. Pietruszkę, seler i marchewki obierz i pokrój w grubszą kostkę. Dorzuć do garnka i kontynuuj smażenie przez kolejne 5 minut, mieszając sporadycznie.
3. Wsyp soczewicę i zalej wodą – wystarczy tyle, aby przykryć wszystkie składniki. Gotuj na małym ogniu przez 30 minut.
4. Do zupy dodaj 125 g serka, pulpę pomidorową i zmiksuj całość na gładki krem przy użyciu blendera. Dopraw solą i pieprzem.

Podanie

1. Krem podawaj na gorąco. Każdą porcję udekoruj kleksem serka i posyp szczypiorkiem.

Składniki

Krem

- 2 łyżki masła
- 2 szalotki
- 3 zębki czosnku
- 1 pietruszka
- ¼ selera
- 3 marchewki
- ¾ szklanki czerwonej soczewicy
- 1 szklanka pulpy pomidorowej
- 125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
- sól i pieprz do smaku

Do podania

- 4 łyżeczki serka Philadelphia ze szczypiorkiem
- 4 łyżeczki posiekanego szczypiorku

czy wiesz, że...

czerwona soczewica jest naturalnym zagęstnikiem? Jej kremowa konsystencja po ugotowaniu sprawia, że nie trzeba zagęszczać mąką zup i sosów. Ma mnóstwo roślinnego białka i witamin, np. z grupy B.



Wypróbuj coś bardziej egzotycznego!

Krem z topinamburu



🕒 50 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

Krem

1. Czosnek obierz, pokrój w plastry, podsmaż przez 3 minuty na rozpuszczonym maśle w garnku o grubym dnie.
2. Topinambur (400 g) i ziemniaki cienko obierz, a następnie pokrój w kostkę.
3. Warzywa włóż do garnka, zalej mlekiem i bulionem. Gotuj, aż będą miękkie – 20 minut. Na koniec dodaj 125 g serka. Gotową zupę zmiksuj na gładką konsystencję. Dopraw solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

Chipsy z topinamburu

1. 100 g obranego topinamburu, pokrojonego na cienkie plasterki (na mandolinie kuchennej), oprósz solą i pieprzem, skrop oliwą. Piecz przez 15 minut w piekarniku rozgrzanym do 200°C.

Podanie

1. Zupę podawaj z łyżeczką serka na wierzchu, posypaną chipsami z topinamburu i szczypiorkiem.

Składniki

Krem

400 g topinamburu
2 ziemniaki
4 ząbki czosnku
1 łyżka masła
1 szklanka mleka
500 ml bulionu warzywnego
½ łyżeczki gałki muszkatołowej
125 g serka Philadelphia Original
sól i pieprz do smaku

Chipsy z topinamburu

100 g topinamburu
oliwa
sól i pieprz do smaku

Do podania

4 łyżeczki serka Philadelphia Original
3 łyżki posiekanego szczypiorku



**A na drugie danie –
nietypowe naleśniki.**





Pierogi dyniowe



🕒 2 godz.

🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

Farsz

1. Skropioną oliwą dynię piecz ok. 30 minut w temperaturze 200°C.
2. Pokrojoną w drobną kostkę cebulę zeszklij na rozgrzanym oleju. Dynię wystudź i rozgnieć widelcem. Wymieszaj z cebulą, serkami, natką pietruszki. Dopraw skórką z cytryny, przeciśniętym przez praskę czosnkiem, kilkoma kroplami tabasco, listkami tymianku, solą i pieprzem.

Ciasto

1. Z podanych składników wyrób elastyczne ciasto. W razie potrzeby dodaj więcej mąki lub wody. Wałkuj na posypanej mąką stolnicą. Oderwij 1/3 część ciasta i rozwałkuj na cienki placek. Ringiem albo szklanką o średnicy 8 cm wycinaj kółka. Tak samo postępuj z resztą ciasta.
2. Farsz nakładaj łyżeczką na okrągłe placki, składaj na pół i dokładnie sklejaj brzegi. Gotuj w osolonym wrzątku ok. 3 minuty od wypłynięcia pierogów. Wyciągaj łyżką cedzakową i podawaj z dodatkami.

Sos

1. Na patelni rozgrzej masło z oliwą. Wrzuc posiekane szalotki i czosnek. Smaż 2 minuty, dolej śmietankę, dodaj serek. Gotuj 5 minut i dołóż szczypiorek. Sosem polewaj ugotowane pierogi.

Składniki

Ciasto pierogowe

2 szklanki mąki pszennej + do podsypiania
około 150 ml gorącej wody

Farsz

200 g dyni piżmowej bez skórki
oliwa do skropienia dyni
2 cebule
4 łyżki oleju
125 g serka Philadelphia
ze szczypiorkiem
125 g serka Philadelphia z ziołami
3 łyżki posiekanej natki pietruszki
skórka otarta z 1 cytryny
1 łyżka posiekanych listków tymianku
1 ząbek czosnku
kilka kropel tabasco
sól, pieprz do smaku



Pierogi dyniowe



Sposób przygotowania

Podanie

1. Na patelni upraż orzechy, polej miodem i przełóż na talerz. Po wystygnięciu posiekaj je i posypuj nimi serwowane pierogi.
2. Wierzch pierogów udekoruj kleksami serka i szczypiorem.

Składniki

Sos

- 2 cebule szalotki
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki oliwy
- 1 ząbek czosnku
- 1 szklanka śmietanki 30–36%
- 125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
- 2 łyżki posiekanego drobnego szczypiorku

Do podania

- 1 garść orzechów włoskich
- 1 łyżka miodu
- 200 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
- garść posiekanego grubego szczypiorku



Zaskocz rodzinę i przyjaciół zielonymi pierożkami.



perliczka pieczona z figami



🕒 1 godz. 30 minut 🍴 6 porcji

Sposób przygotowania

Perliczka

1. Perliczkę oprósz solą i pieprzem, wysmaruj masłem.
2. Piecz drób w naczyniu żaroodpornym, w temperaturze 180°C przez 20 minut.
3. Do perliczki dołóż cebulę pokrojoną w kostkę, czosnek w plasterkach, tymianek, figi i zalej całość 1 szklanką wrzątku. Piecz przez 45 minut.
4. Upieczoną perliczkę przełóż na półmisek.

Figi w sosie

1. Do upieczonych fig dołóż 125 g serka i wymieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji.

Podanie

1. Na brzegach półmiska z perliczką ułóż figi polane sosem. Pomiędzy nimi dołóż porcje serka.
2. Gotową do podania perliczkę udekoruj ulubionymi ziołami.

Składniki

Figi

300 g suszonych fig
125 g serka Philadelphia z ziołami

Perliczka

perliczka
2 łyżki masła
sól i pieprz do smaku
1 szklanka wrzątku
1 cebula
3 ząbki czosnku
6 gałązek tymianku

Do podania

125 g serka Philadelphia z ziołami
1 bukiet ulubionych ziół
(tymianek, rozmaryn, szalwia)



czy wiesz, że...

zanim cukier stał się powszechnie dostępny, figami słodzono desery? Suszone figi traktowano jak naturalny słodzik. Dodawane były do ciast i napojów.



Pizza z ziemniakami



🕒 2 godz.

🍴 6 porcji

Sposób przygotowania

Pizza

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, oprósz solą i pieprzem. Posyp cebulą pokrojoną w piórka, guanciale i gałązkami rozmarynu.
4. Piecz 15–20 minut w piekarniku nagrzanym do 220°C (górną-dół).

Podanie

1. Pizzę podziel na 6 części, na każdy kawałek nałóż po kleksie serka.

Składniki

Pizza

- 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
- 5 ugotowanych młodych ziemniaków
- 100 g guanciale w kostce
- 1 cebula
- 3 gałązki rozmarynu
- 150 g tartej mozzarelli
- sól i pieprz do smaku

Do podania

- 125 g serka Philadelphia z ziołami



A może wolisz bardziej tradycyjny przepis?



Kurczak po normandzku



🕒 60 minut

🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

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

Składniki

- 125 g serka Philadelphia Original
- 400 g podudzi z kurczaka (4 szt.)
- 30 g masła
- 1 duże jabłko
- 4 szalotki
- 2 ząbki czosnku
- 50 g selera naciowego
- 90 ml bulionu drobiowego
- 200 ml cydru jabłkowego
- 6 gałązek tymianku
- sól i pieprz do smaku



czy wiesz, że...

w Normandii, która jest królestwem jabłek, popularne są śmietankowe sosy z dodatkiem cydru? Ten regionalny składnik potrafi nadać sosowi zupełnie inny charakter.



Faszergwane Patisony



🕒 50 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

Farsz

1. Pokrojone w kosteczkę plastry boczku podsmaż na rozgrzanej patelni. Skwarki przełóż na ręcznik papierowy.
2. Na wytopionym z boczku tłuszczu smaż przez 10 minut drobno siekane mięso mielone oraz cynamon, kmin, paprykę wędzoną, pieprz cayenne, sos Worcestershire, wyciśnięty czosnek i starty imbir.
3. W międzyczasie zagotuj w garnuszku bulion z ryżem.
4. Na patelnię z mięsem wrzuc pokrojoną w kosteczkę dynię, posiekaną nać selera i kukurydzę, a po 5 minutach dodaj ugotowany ryż.
5. Zdejmij patelnię z kuchenki i wymieszaj farsz z serem, skwarkami, solą i pieprzem.

Patisony

1. Zagotuj wodę w garnku i umieść w nim patisony. Gotuj przez 20 minut.
2. W tym czasie nagrzej piekarnik do 200°C.
3. Ugotowanym patisonom odetnij wierzchy i wydrąż środki. Napełnij je farszem, a następnie wstaw w żaroodpornym naczyniu do piekarnika na 20 minut.

Podanie

1. Na upieczone patisony nałóż po łyżce sera i ewentualnie udekoruj świeżymi ziołami.

Składniki

Patisony

2 średnie patisony

Farsz

30 g wędzonego boczku (ok. 5 plastrów)
300 g wołowego mięsa mielonego
3 g cynamonu
3 g kminu rzymskiego
2 g papryki wędzonej
3 g pieprzu cayenne
5 ml sosu Worcestershire
10 g czosnku (ok. 2 ząbki)
10 g korzenia imbiru
120 g ryżu
240 ml bulionu warzywnego
200 g dyni np. hokkaido (świeżej lub mrożonej)
90 g selera naciowego (2 łydgi)
170 g kukurydzy z puszki
sól i pieprz do smaku
125 g sera Philadelphia Original

Do podania

2 łyżki sera Philadelphia Original
świeże zioła (opcjonalnie)



Delektuj się Jesienią

Jesienią nasze tempo wyraźnie zwalnia. To czas spacerów wśród kolorowych liści, powrotów do domu z rumieńcami na policzkach i gotowania rozgrzewających potraw, które dają nam poczucie komfortu. Poranki najlepiej zaczynać kubkiem gorącej herbaty i śniadaniem pachnącym aromatycznymi przyprawami. Popołudnia proszą się o ciepłe dania, kremowe zupy i długie rozmowy przy stole, a wieczory – o ciepły pled, ulubiony film i pyszne przekąski.

To pora miękkich swetrów, blasku świateł, satysfakcjonującego jedzenia i rozmów, które przeciągają się do późna. **Philadelphia świetnie odnajduje się w tym klimacie – w rozgrzewających gulaszach, zupach, kanapkach z chrupiącym pieczywem i słodkich, kremowych deserach.** To niezawodny towarzysz jesiennych chwil, otulający smakiem niemal tak dobrze, jak ulubiony koc w chłodny wieczór.



You've GOT A
FRIEND
in PHILLY

Desery



sernik szarlotka



🕒 3 godz. 30 minut 🍴 6 porcji

Sposób przygotowania

Spód

1. Piekarnik nagrzej do 180°C.
2. Ciastka zmiksuj z masłem na konsystencję mokrego piasku, przełóż na dno formy wyłożonej papierem do pieczenia i dokładnie dociśnij, żeby powstał równy spód.

Sernik

1. Składniki na sernik zmiksuj na jednolitą masę i wlej do formy. Piecz przez 40 minut. Sernik pozostaw do przestudzenia, a w tym czasie przygotuj jabłka.

Jabłka

1. Na patelni rozpuść masło. Dodaj obrane jabłka pokrojone w drobną kostkę. Obsyp je cukrem i cynamonem, smaż przez 5 minut. Przestudź i wyłóż na sernik.
2. Ciasto wstaw do lodówki na 2 godziny.

Składniki

Spód

- 100 g ciastek owsianych
- 2 łyżki masła

Sernik

- 400 g serka Philadelphia Original
- 50 g mleka skondensowanego
- 2 jajka
- 50 ml śmietanki 36%
- 2 łyżki cukru

Jabłka

- 1 łyżka masła
- 2 duże jabłka
- 2 łyżki cukru brązowego
- 3 szczypty cynamonu

czy wiesz, że...

sernik ma niezliczone warianty na całym świecie? W wielu krajach należy do deserów, które najczęściej pojawiają się na rodzinnych stołach.





sernik cynamonowy



🕒 1 godz. 30 minut 🍴 12 porcji

Sposób przygotowania

Spód

1. Ciastka owsiane zblenduj na konsystencję drobnego piasku.
2. Masło rozpuść i wymieszaj z pokruszonymi ciastkami.
3. Wyłóż dno tortownicy o średnicy 23 cm papierem do pieczenia i wylep je przygotowaną masą ciasteczkową.
4. Wstaw do lodówki na 15 minut, aby spód stężał.

Masa serowa

1. W misie miksera połącz serek, cukier i cynamon, miksując na gładką masę.
2. Stopniowo wbijaj po jednym jajku, miksując po każdym dodaniu.
3. Dodaj mąkę ziemniaczaną i śmietankę kremówkę, delikatnie miksując, aż masa będzie jednolita.
4. Wylej masę serową na schłodzony spód.
5. Piecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 160°C (góra-dół) przez około 60 minut.
6. Po upieczeniu pozostaw sernik w piekarniku z lekko uchylonymi drzwiczkami do całkowitego ostygnięcia, a następnie wstaw do lodówki na co najmniej 4 godziny (najlepiej na całą noc).

Mus kajmakowy

1. W misce wymieszaj serek z masą kajmakową, aż uzyskasz gładką konsystencję.
2. Rozsmaruj mus na wystudzonym serniku.
3. Wstaw sernik do lodówki na godzinę, by masa stężała.

Podanie

1. Przed podaniem posyp wierzch sernika cynamonem.

Składniki

Spód

200 g ciastek owsianych
80 g masła

Masa serowa

500 g serka Philadelphia Original
200 ml śmietanki kremówki (30%)
150 g cukru
3 jajka
2 łyżeczki cynamonu
1 łyżka mąki ziemniaczanej

Mus kajmakowy

125 g serka Philadelphia Original
125 g masy kajmakowej

Do podania

1 łyżeczka cynamonu

Ciasto czekoladowe z gruszkami



🕒 60 minut 🍴 8 porcji

Sposób przygotowania

Ciasto

1. Białka oddziel od żółtek. W misce ubij białka z cukrem i szczyptą soli. Dodaj żółtka, jedno po drugim, ciągle ubijając.
2. Cały czas miksując, wlej olej, a następnie wsyp mąkę, sodę oczyszczoną i kakao.
3. Keksówkę o wymiarach 26×12 cm wyłóż papierem do pieczenia.
4. Przełóż masę do formy i poukładaj gruszki, wbijając je w ciasto obok siebie. Piecz w rozgrzanym piekarniku, w temperaturze 180°C (góra–dół) przez 35 minut.

Podanie

1. Wystudzone ciasto posmaruj na wierzchu serkiem.

Składniki

Ciasto

- 1 ½ szklanki mąki
- 3 łyżki kakao
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 3 jajka
- ½ szklanki oleju
- ½ szklanki cukru
- 1 szczypta soli
- 3 całe gruszki

Do podania

- 125 g serka Philadelphia Milka

czy wiesz, że...

gruszki z czekoladą to deser, który tradycyjnie uznawano za symbol kulinarnego wyrafinowania? We Francji serwowanie ich w duecie było żartobliwym sposobem gospodarzy na łagodzenie rodzinnych napięć przy stole.





Tarta dyniowo-brzoskwinigwa



🕒 1 godz. 10 minut 🍴 8 porcji

Sposób przygotowania

Spód

1. Zagnieć mąkę, masło, cukier puder, jajko i szczyptę soli na gładkie ciasto. Owiń folią i schłódź w lodówce przez 30 minut.
2. Rozwałkuj ciasto, wylep nim formę do tarty i piecz w 180°C przez 12–15 minut, aż będzie złociste.

Nadzienie

1. Zmiksuj 200 g serka, purée z dyni, jajko, cukier, cynamon i gałkę muszkatołową. Dodaj posiekane brzoskwinie, wymieszaj.
2. Wylej masę na podpieczony spód i piecz w 180°C przez 30–35 minut, aż masa się zetnie.
3. Ubij śmietankę na sztywno, dodaj 100 g serka, cukier puder i ekstrakt waniliowy, delikatnie wymieszaj.

Podanie

1. Po ostudzeniu tarty udekoruj ją bitą śmietaną z serkiem i drobnymi czekoladowymi wiórkami.

Składniki

Spód

- 200 g mąki pszennej
- 100 g zimnego masła
- 50 g cukru pudru
- 1 jajko
- szczypta soli

Nadzienie

- 200 g purée z dyni
- 200 g serka Philadelphia Original
- 100 g brzoskwiń (świeżych lub z puszki), drobno posiekanych
- 50 g cukru
- 1 jajko
- 1 łyżeczka cynamonu
- szczypta gałki muszkatołowej

Do podania

- 200 ml śmietanki 30%
- 100 g serka Philadelphia Original
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżka drobnych wiórków czekoladowych
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego



gruszka gotwana w herbacie



🕒 25 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

Kruszonka

1. Piekarnik nagrzej do 180°C. Herbatniki pokrusz i zagnieć szybko z masłem na kruszonkę. Przełóż okruszki na blaszkę wyłożoną papierem do wypieków i piecz przez 5 minut.

Gotowane gruszki

1. Gruszki obierz ze skórki, przekrój na pół i usuń gniazda nasienne. Owoce przełóż do rondelka rozcięciami do dołu.
2. Do tak przygotowanych gruszek wlej herbatę, dodaj miód oraz cynamon. Całość gotuj na małym ogniu pod przykryciem przez 10 minut. Następnie obróć gruszki i gotuj jeszcze 5 minut.

Podanie

1. Serek zmiksuj krótko z cukrem pudrem i rozłóż po równo na talerze. Następnie ułóż gruszki i polej je syropem powstałym podczas gotowania.
2. Wierzch udekoruj kruszonką i płatkami jadalnych kwiatów.

Składniki

Kruszonka

30 g herbatników
10 g zimnego masła

Gotowane gruszki

2 gruszki
250 ml naparu z herbaty
szczypta cynamonu
1 łyżka miodu

Do podania

300 g serka Philadelphia Light
2 łyżki suszonych płatków
kwiatów
2 łyżki cukru pudru



Mamy więcej przysmaków
dla fanów herbaty!

gruszki czarownicy



🕒 20 minut 🍴 3 porcje

Sposób przygotowania

1. Ustaw całe gruszki pionowo na talerzu.
2. Rozpuść gorzką czekoladę z masłem w kąpielii wodnej i polej gruszki, pozwalając czekoladzie spływać stróżkami, by utworzyć „witki” miotłtek.
3. Zanurz końcówki paluszków w serku. Wbij je w gruszki (czekoladowymi końcami do góry), tworząc „zakłete miotły”.

Składniki

3 dojrzałe gruszki (nieobrane, z gniazdami nasiennymi)
100 g gorzkiej czekolady (min. 70% kakao)
3 słone paluszki
100 g serka Philadelphia Milka
1 łyżka masła



**Straasnie fajny przepis –
sprawdź!**

Babeczki dynie



🕒 30 minut 🍴 8 porcji

Sposób przygotowania

1. Nagrzij piekarnik do 180°C.

Ciasto

1. 150 g serka utrzyj z drobnym cukrem. Ubijając, stopniowo dodaj jajka, olej, purée z dyni oraz pastę waniliową.
2. W osobnej misce zmieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia, solą i cynamonem. Wsyp suche składniki do wilgotnej masy, połącz i dodaj barwnik pomarańczowy. Wymieszaj, aby rozprowadzić barwnik.
3. Rozlej masę do foremek na minibabki i piecz przez 20 minut, a następnie odstaw do wystudzenia.

Krem

1. W tym czasie dokładnie wymieszaj cukier puder z pozostałym serkiem na krem. Z zielonej masy cukrowej uformuj małe łyżki oraz listki do ozdobienia babeczek.
2. Wystudzone wypieki przetóż kremem, aby przypominały dynie: dolne minibabki obróć spodem do góry, nałóż krem przy pomocy szprycy cukierniczej, przykryj górnymi babeczkami. Ozdób dynie listkami i łyżkami z masy cukrowej.

Składniki

Ciasto

- 150 g serka Philadelphia Original
- 140 g drobnego cukru
- 2 jajka
- 80 ml oleju rzepakowego
- 2 g pasty waniliowej
- 50 g purée z dyni
- 190 g mąki pszennej tortowej
- 6 g proszku do pieczenia
- 2 g soli
- 4 g cynamonu
- 10 g barwnika pomarańczowego

Krem

- 200 g cukru pudru
- 150 g serka Philadelphia Original
- 40 g zielonej masy cukrowej

czy wiesz, że...

wanilia to jedyna jadalna orchidea? Najlepszy aromat mają ziarenka w środku łaski wanilii, ale puste strąki można włożyć do cukru, żeby uzyskać domowy cukier waniliowy.

ciasto duszkowe



🕒 1 godz. 30 minut 🍴 8 porcji

Sposób przygotowania

Ciasto

1. W misce wymieszaj purée z dyni, jajka, olej oraz cukier trzcinowy.
2. W drugiej misce połącz suche składniki: mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, przyprawę korzenną, cynamon i sól.
3. Wymieszaj suche składniki z mokrymi, a następnie przełóż masę do foremki.
4. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 30–40 minut, aż patyczek wbity w ciasto będzie suchy. Odstaw do ostudzenia.

Krem

1. Utrzyj serek z masłem, cukrem pudrem i ekstraktem waniliowym, aż powstanie gładki krem.
2. Posmaruj wierzch ostudzonego ciasta kremem.

Krem pomarańczowy i duszki z białej czekolady będą idealnym wykończeniem ciasta dyniowego na Halloween.

Pomarańczowy krem

1. Utrzyj masło z serem na gładką masę.
2. Stopniowo dodawaj cukier puder, cały czas miksując.
3. Dodaj skórkę i sok z pomarańczy, a na końcu pomarańczowy barwnik spożywczy, jeśli chcesz uzyskać intensywniejszy kolor.

Duszkowe dekoracje

1. Rozpuść białą czekoladę w kąpeli wodnej.
2. Na papierze do pieczenia uformuj małe kształty duszków (szprycą lub łyżką).
3. Po zastygnięciu narysuj oczka duszków czarnym pisakiem do dekoracji lub ciemną czekoladą.

Składniki

Ciasto

300 g purée z dyni
3 jajka
175 ml oleju roślinnego
200 g cukru trzcinowego
300 g mąki pszennej
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka sody oczyszczonej
2 łyżeczki przyprawy korzennej
1 łyżeczka cynamonu
szczypta soli

Krem

200 g sera Philadelphia Original
100 g miękkiego masła
200 g cukru pudru
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Pomarańczowy krem

200 g sera Philadelphia Original
100 g miękkiego masła
200 g cukru pudru
skórka otarta z 1 pomarańczy
2 łyżki soku z pomarańczy
kilka kropli pomarańczowego barwnika spożywczego (opcjonalnie)

Duszkowe dekoracje

100 g białej czekolady
czarny pisak spożywczy do dekoracji
(lub rozpuszczona ciemna czekolada)

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 zabielenia).

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 sera doskonale współgra ze smakiem alpejskiej czekolady, tworząc połączenie, które rozpytywa się na języku.

JEST DOSTĘPNY W 6 WARIANTACH SMAKOWYCH

W Polsce dostępnych jest 6 smaków sera Philadelphia: Original (kultowy śmietankowy), Light (z obniżoną zawartością tłuszczu), Milka (z alpejską czekoladą), z ziołami (m.in. rozmarynem, tymiankiem i bazylią), ze szczypiorkiem (świetny do potraw śniadaniowych) i z wędzonym łososiem (nowość).

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.



Nowość!

You've GOT A
FRIEND
in PHILLY

