

Przepisy na rok pełen smaku
Zimowe gotowanie z Philly



E-book z przepisami na zimowe dania i desery

Nr 1*
w Europie

You've GOT A FRIEND in PHILLY



smakowicie i nastrojowo

Święta w kuchni potrafią przypominać wyścig z przeszkodami. Zbyt wodnisty farsz na pierogi, sernik z powierzchnią popękaną jak na księżycu, sos do ryby, który się rozwarstwa... Ale to wcale nie musi tak wyglądać, jeśli masz do pomocy serek Philadelphia. Ty decydujesz, czy grudzień będzie kulinarnym maratonem, czy raczej świątecznym slow foodem z dobrą muzyką w tle.

Ten e-book jest nie tylko zbiorem przepisów z serkiem Philly na świąteczne pyszności, które zachwycą bliskich. To też kilka patentów, jak uniknąć niepotrzebnych „dramatów” w kuchni.

Święta mogą być jak dobrze zorganizowany festiwal smaków... jeśli każdemu wyznaczysz jakąś rolę. Pomyśl o sobie jak o reżyserze całego wydarzenia. Zaangażuj rodzinę do pomocy – przygotowania przy okazji staną się integracją. Święta mają smakować, nie stresować. Zakasaj rękawy, ale nie bierz wszystkiego na siebie. Jednego niezawodnego pomocnika już masz: serek Philadelphia, który od lat sprawdza się jako składnik świątecznych potraw i deserów na całym świecie.

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.



Poznaj wszystkie
kulinarne inspiracje

*Źródło: Euromonitor International Limited, *Produkty mleczne i alternatywy* edycja 2026, wartość detaliczna RSP, kategoria serów do smarowania, dane z 2025 r.

Lista przepisów



- S. 6** Choinki serkowe
- S. 7** Miniburgerki
- S. 8** Rollsy z karmelizowaną papryką i chorizo
- S. 9** Śniadaniowe dutch baby
- S. 10** Grillowana wiejska pajda z polędwiczką
- S. 11** Chałka z jajkiem po benedyktyńsku
- S. 12** Paszteciki bożonarodzeniowe

Śniadania i przekąski



sałatki i lekkie dania

- S. 16** Naczosy z dipem kimchi
- S. 17** Sałatka śledziowa warstwowa
- S. 18** Tartinki śledziowe
- S. 19** Warstwowa sałatka kijowska



Lista przepisów

- S. 22** Pierogi z makiem
- S. 23** Uszka z mięsem z kaczki i konfiturą
- S. 25** Polędwiczka w boczku w sosie śliwkowym
- S. 26** Dorsz w sosie śmietanowym
- S. 27** Wellington z łososiem i szpinakiem
- S. 28** Wigilijna zupa migdałowa
- S. 29** Zupa krem z cebuli
- S. 30** Łosoś w cieście
- S. 31** Kluski z makiem
- S. 32** Zupa rybna
- S. 33** Karp w kremowym sosie
- S. 34** Zupa gołąbkowa
- S. 35** Polędwiczka z figami

Dania główne



Desery

- S. 38** Piernikowe muffiny
- S. 39** Tort piernikowy
- S. 40** Tartaletki renifery
- S. 41** Pistacjowe choinki
- S. 43** Tort makowo-pomarańczowy
- S. 44** Sernik śmietankowa chatka
- S. 45** Czekolada sernikowa na gorąco



Śniadania Przekąski



You've GOT A
FRIEND
in PHILLY

choinki serkowe



🕒 40 minut 🍴 12 porcji

Sposób przygotowania

Masa

1. W misce wymieszaj serek ze szczypiorkiem (opcjonalnie), sokiem z cytryny, solą i pieprzem.
2. Wstaw masę do lodówki na 15–20 minut – ułatwi to formowanie „choinek”.
3. Z masy serowej formuj stożki przypominające choinki (najlepiej robić to zwilżonymi rękami). Każda z nich powinna być proporcjonalna do wielkości krakersa, który będzie jej podstawą.
4. Stożki odstaw do lodówki na kolejne 10–15 minut, aby się usztywniły.

Podanie

1. Na talerz wysyp drobno posiekany koperk. Obtocz „choinki” w koperku, dociskając delikatnie, aby zielenina dobrze się przykleiła.
2. Umieść każdą „choinkę” na okrągłym krakersie. Jeśli są wysokie, możesz przebić je wykałaczką od góry do dołu, by były bardziej stabilne.

czy wiesz, że...

możesz zająć dzieci czymś pożytecznym podczas świątecznych przygotowań? Daj im do zrobienia i ozdobienia proste przystawki.

Składniki

Masa

- 200 g sera Philadelphia z ziołami
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 łyżeczka posiekanego szczypiorku (opcjonalnie)
- sól i pieprz do smaku

Do podania

- 12 okrągłych krakersów
- 1 pęczek posiekanego koperku





Miniburgerki



🕒 40 minut 🍴 12 porcji

Sposób przygotowania

Ciasto

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C i wyłóż blachę papierem do pieczenia.
2. Z ciasta francuskiego wykrawaj okręgi o średnicy ok. 6–8 cm (np. za pomocą szklanki). Ułóż okręgi na blasze, posmaruj ich wierzch roztrzepanym jajkiem i piecz przez 10–12 minut, aż wyrosną i będą złociste.
3. Po wyjściu z piekarnika ostudź krążki, a następnie przekrój je poziomo na pół, jak małe bułki.

Pasta

1. W misce połącz serek, posiekaną szynkę, drobno pokrojoną paprykę oraz sól, pieprz i musztardę (jeśli jej używasz). Wymieszaj wszystko na jednolitą pastę.

Miniburgerki

1. Na dolną połówkę każdego krążka nałóż łyżeczkę pasty.
2. Dodaj plasterk ogórka oraz ewentualnie listek rukoli.
3. Przykryj górną połówką.

Składniki

Ciasto

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 1 jajko do posmarowania

Pasta

- 200 g serka Philadelphia z ziołami
- 100 g szynki drobiowej
- ½ czerwonej papryki
- szczypta soli i pieprzu do smaku
- 1 łyżeczka musztardy (opcjonalnie)

Dodatki

- 1 ogórek świeży
- kilka listków rukoli lub sałaty (opcjonalnie)



A dla odmiany coś dla wielbicieli sushi.





Rollsy z karmelizowaną papryką i chorizo



🕒 45 minut

🍴 12 porcji

Sposób przygotowania

Farsz

1. Na patelni rozgrzej olej, dodaj 3 szalotki pokrojone w piórka, smaż przez 3 minuty.
2. Dodaj paprykę pokrojoną w paski i smaż przez 10 minut. Na koniec dopraw całość octem jabłkowym, miodem, solą i pieprzem.

Rollsy

1. Na płacie ciasta francuskiego rozłóż paprykę z cebulą, a następnie poukładaj plastry chorizo.
2. Zwiń całość w ciasny rulon, pokrój na 12 równych części i ułóż je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
3. Piecz przez 20 minut w 180°C (termoobieg).

Podanie

1. Podawaj udekorowane kleksami serka.

Składniki

Farsz

- 2 łyżki oleju
- 3 szalotki
- 2 czerwone papryki
- 2 papryki
- 3 łyżki octu jabłkowego
- 2 łyżki miodu
- sól i pieprz do smaku

Rollsy

- 1 płąt ciasta francuskiego
- 1 chorizo

Do podania

- 125 g serka Philadelphia Original



czy wiesz. że...

jest sposób na przepelnioną przed świętami lodówkę? Część potraw (pierogi, uszka, bigos) możesz zamrozić. Zupy czy śledzie w zalewie przechowuj w zamkniętych słoikach.



🕒 30 minut 🍴 1 porcja

Sposób przygotowania

Ciasto

1. Składniki na ciasto zmiksuj na jednolitą masę.
2. Piekarnik razem z patelnią, którą można wkładać do piekarnika, rozgrzej do 220°C (górną-dół). Rozpuść masło na patelni i wlej masę, piecz przez 20 minut.

Nadzienie

1. Na drugiej patelni obsmaż boczek z obu stron. Wbij jajko i smaź do momentu ścięcia się białka.

Podanie

1. Środek naleśnika posmaruj serkiem, nałóż boczek, awokado pokrojone w plasterki i jajko sadzone. Oprósz solą, pieprzem i listkami szalwii.

Składniki

Ciasto

- 3 jajka
- ½ szklanki mleka
- ½ szklanki mąki pszennej
- 2 szczypty soli
- 3 łyżki masła

Nadzienie

- 1 jajko
- 3 plastry boczku

Do podania

- ½ awokado
- 70 g serka Philadelphia z ziołami
- 10 listków szalwii
- sól i pieprz do smaku



Z awokado możesz zrobić pyszne burgery.

Grillowana wiejska pajda z polędwiczką



🕒 40 minut



2 porcje

Sposób przygotowania

Polędwiczka

1. Polędwiczkę oczyść, oprósz solą i pieprzem. Obsyp czosnkiem pokrojonym w plasterki, posmaruj olejem.
2. Rozgrzej olej na patelni i obsmaż mięso z każdej strony.
3. Obłóż gałązkami tymianku, rozmarynu, masłem i piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C (termoobieg) przez 20 minut.
4. Upieczoną polędwiczkę pokrój w cienkie plasterki.

Pajdy

1. Chleb upiecz na złoty kolor, kromki posmaruj z jednej strony serkiem z ziołami.

Podanie

1. Na posmarowane kromki połóż plastry polędwiczki, posyp listkami ziołowymi i skrop oliwą.
2. Kanapki przykryj kromkami posmarowanymi serkiem.

Składniki

Polędwiczka

- 1 polędwiczka wieprzowa
- sól i pieprz do smaku
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżka oleju
- 4 gałązki rozmarynu
- 4 gałązki tymianku
- 2 łyżki masła

Pajdy

- 4 kromki wiejskiego chleba z makiem
- 200 g serka Philadelphia z ziołami

Do podania

- kilka liści natki pietruszki
- kilka liści bazylii
- kilka liści mięty
- oliwa

czy wiesz, że...

nie należy zbyt długo piec mięsa, bo będzie za suche?

Po upieczeniu odstaw je na 10 minut pod przykryciem, żeby soki równomiernie się rozeszły.



Chałka z jajkiem po benedyktyńsku



🕒 30 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

Chałka

1. Kromki chałki usmaż na suchej patelni, aż będą lekko złociste.
2. Posmaruj je serkiem, a następnie ziołowym pesto.

Jajka po benedyktyńsku

1. W małym rondlu zagotuj wodę z 2 łyżkami octu.
2. Jajka wbij pojedynczo do filiżanek (po jednym jajku do każdej filiżanki).
3. Gdy woda się zagotuje, zmniejsz ogień, aby wrzątek tylko delikatnie bulgotał. Płynnym ruchem wlej jajko do wody. Powtórz z drugim jajkiem.
4. Gotuj jajka przez 3 minuty. Wyjmij je z wody łyżką cedzakową i przełóż na talerz.

Sos holenderski

1. Żółtka ubij na puszystą masę z dodatkiem soku z cytryny, soli i pieprzu (można ubijać na parze, aby uniknąć zważenia).
2. Wciąż ubijając, stopniowo dodawaj rozpuszczone, gorące masło. Sos powinien być gęsty i puszysty, o konsystencji majonezu.

Podanie

1. Na posmarowane kromki chałki nałóż po jednym ugotowanym jajku po benedyktyńsku i polej sosem holenderskim.
2. Ozdób ulubionymi ziołami.
3. Podawaj od razu, póki ciepłe.

Składniki

Chałka

- 2 grube kromki chałki
- 125 g serka Philadelphia z ziołami
- 2 łyżki ziołowego pesto

Jajka po benedyktyńsku

- 2 jajka
- woda i 2 łyżki octu do gotowania jajek

Sos holenderski

- 4 żółtka
- sok z ½ cytryny
- 100 g rozpuszczonego masła
- sól i pieprz do smaku

Do podania

- ulubione zioła do dekoracji



Lubisz jajka?
Zrób z nich omelet.

paszteciki bożonarodzeniowe



🕒 2 godz. 15 minut 🍴 35 porcji

Sposób przygotowania

Farsz

1. Grzyby zalej wrzątkiem i namaczaj przez kilka godzin przed rozpoczęciem przygotowywania ciasta.
2. Namoczone grzyby drobno posiekaj (odlaną z nich wodę zachowaj na później).
3. Cebulę pokrój w kosteczkę.
4. Na rozgrzanej patelni rozpuść masło i zeszklij cebulkę, dorzuć grzyby, gałązkę rozmarynu i podsmaż na średnim ogniu.
5. Dolej $\frac{3}{4}$ szklanki wody po grzybach i zostaw na małym ogniu do odparowania.
6. Następnie dodaj miód i smaż na średnim ogniu przez 3 minuty.
7. Zmieszaj z serem i dopraw solą oraz pieprzem.
8. Przełóż farsz do miski i wystudź.

Ciasto

1. Drożdże wsyp do miski, wymieszaj z cukrem i zalej ciepłym mlekiem. Ponownie wymieszaj i odstaw na 15 minut pod przykryciem.
2. Do drugiej miski przesiej mąkę z 4 g soli, wlej roztwór i delikatnie połącz składniki.
3. Stopniowo dodawaj żółtka do uzyskanej masy, cały czas wyrabiając ciasto. Gdy będzie już gładkie, dodaj 100 g miękkiego masła i wyrabiaj przez kolejne 15 minut, aż składniki się połączą, a ciasto będzie nieklejące i elastyczne.
4. Uformuj kulę, przełóż do oprószonej mąką miski, przykryj ściereką i odstaw na godzinę do wyrośnięcia.

Składniki

Farsz

- 100 g suszonych grzybów
- 100 g cebuli
- 10 g masła
- 7 g rozmarynu
- 25 g miodu
- 200 g sera Philadelphia Original
- 2 g soli
- 3 g pieprzu

Ciasto

- 9 g drożdży instant
- 12 g cukru
- 230 ml ciepłego mleka
- 350 g mąki typ 500
- 4 g soli
- 3 żółtka (w temperaturze pokojowej) 60 g
- 100 g masła (w temperaturze pokojowej)

Do pieczenia

- 1 jajko do posmarowania
- 5 g białego sezamu
- 5 g czarnego sezamu



Paszteciki grzybnarodzeniowe



🕒 2 godz. 15 minut 🍴 35 porcji

Sposób przygotowania

Paszteciki

1. Wyrośnięte ciasto rozwałkuj na duży prostokąt i podziel na 4 długie pasy.
2. Wzdłuż dłuższej krawędzi utóż $\frac{1}{4}$ farszu i zawiń ciasto.
3. Powtórz z kolejnymi 3 pasami ciasta i pozostałym farszem.
4. Podziel powstałe roladki przy pomocy patyczka na małe paszteciki (ale nie przekrajaj), utóż na papierze do pieczenia lub w naczyniu żaroodpornym, posmaruj rozbełtanym jajkiem, posyp sezamem i odstaw na 30 minut do wyrośnięcia.
5. Nagrzej piekarnik do 180°C. Piecz paszteciki około 30 minut, aż będą rumiane. Wystudź i pokrój przed podaniem.



**zaskocz swych bliskich.
Te grzybki będą hitem!**

Tak smakuje zima

Najzimniejsza pora roku ma swój własny zestaw smaków – intensywny i rozgrzewający.

Żeby dobrze ze sobą współgrały, wykorzystaj neutralną Philadelfię, która podkreśla walory smakowe składników każdej potrawy. Zimą na stołach częściej pojawiają się warzywa korzeniowe: buraki, marchew, pietruszka, seler. W owocowym menu dominują cytrusy: soczyste pomarańcze, mandarynki, cytryny. Nie tylko poprawiają humor, ale i ratują nas witaminami, kiedy za oknem termometr uparcie pokazuje same minusy. Do cytrusów świetnie pasują suszone owoce, takie jak śliwki czy żurawina.

Orzechy laskowe i włoskie, migdały czy pistacje w grudniu i styczniu są dodatkami do ciast, zdobią sałatki, podkreślają smak farszów.

Zimowa kuchnia nie może się obejść bez rozgrzewających, aromatycznych przypraw. Cynamon, anyż, goździki czy imbir sprawiają, że nawet zwykła herbata czy kakao smakuje wyjątkowo i pachnie świętami. Rozmaryn i tymianek nadają wyrazisty charakter potrawom mięsnym i warzywnym.

Zima to też czas delektowania się domowymi przetworami zapobiegliwie przygotowanymi latem i jesienią. Wystarczy otworzyć słoik z malinowym dżemem czy morelową konfiturą, żeby docenić ich wyjątkowe zalety. Powidła śliwkowe czy przetwory z żurawiny mają sporo kulinarnych zastosowań, które warto wypróbować: deserom dodają charakteru, a potrawom wytrawnym (takim jak świąteczny bigos lub pieczeń) – nutkę słodyczy.

czerwona kapusta

Kalafior

Brukiew

ciecierzyca

czosnek

cykoria

gałka muskatowa

kardamon

goździki

cynamon

anyż

mandarynki

papaja

kiwi

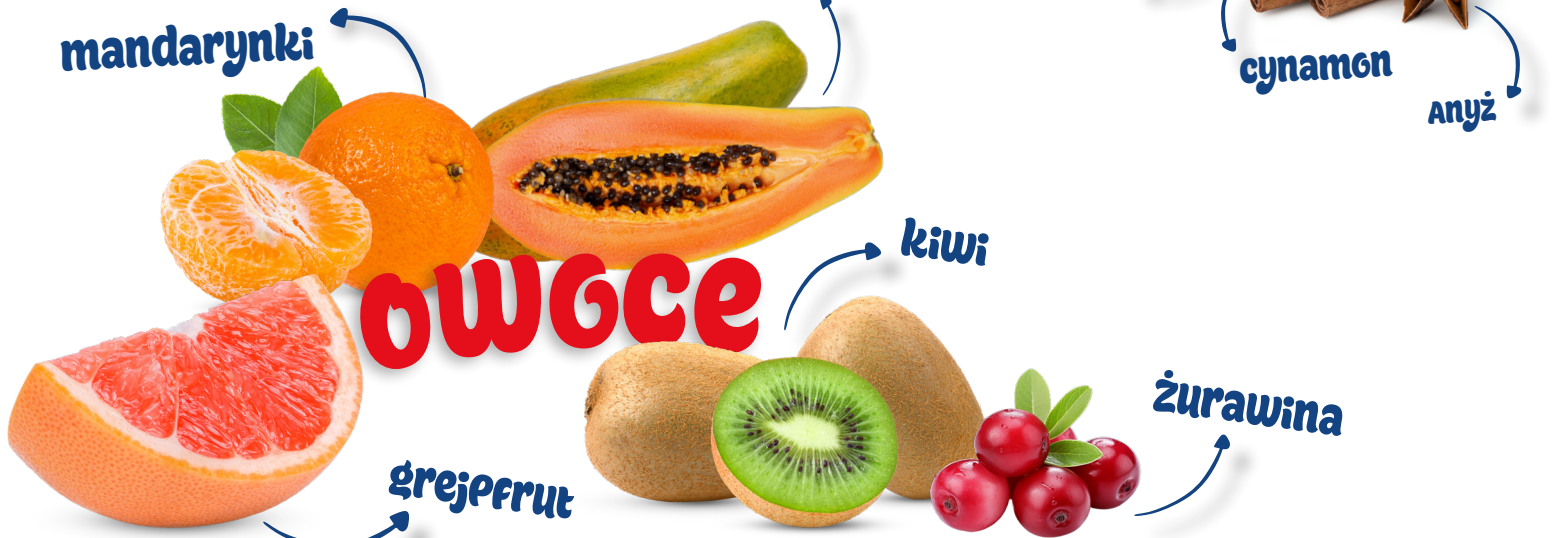
owocce

grejfrut

żurawina

Warzywa

Przyprawy



Satatk; i lekkie dania



You've GOT A
FRIEND
in PHILLY



Nachos z dipem kimchi



🕒 10 minut

🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Kimchi i serek umieść w blenderze kielichowym,
2. Zmiksuj na gładką masę, przełóż do miseczki.
3. Nachosy serwuj z dipem kimchi.

Składniki

- 1 paczka ulubionych nachos
- 125 g serka Philadelphia Original
- 4 łyżki kimchi



czy wiesz, że...

większość dipów i sosów możesz zrobić 1–2 dni wcześniej? Przechowuj je w lodówce (w szczelnym pojemniku lub słoiczku). Tuż przed podaniem wymieszaj i dodaj kroplę oliwy lub odrobinę świeżych ziół.



Sałatka śledziowa warstwowa



🕒 15 minut

🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Jabłko i buraki pokrój w cienie plasterki.
2. Do miseczki lub na talerz przetóż plastry jabłka, na to plastry buraka i filety śledziowe pokrojone na mniejsze kawałki.
3. Całość posyp cebulą ze śledzi, udekoruj kleksami serka.
4. Wierzch posyp pietruszką i oprósz świeżo mielonym pieprzem.

Składniki

- 1 jabłko
- 2 ugotowane buraki
- 6 płatów śledziowych z cebulą w oleju
- 1 pęczek natki pietruszki
- 125 g serka Philadelphia z ziołami
- pieprz świeżo mielony



czy wiesz, że...

najpopularniejsza świąteczna sałatka, czyli jarzynowa, to nie taka prosta sprawa? Warzywa muszą być całkowicie wystudzone i dobrze odcedzone przed krojeniem. Jeśli sałatka puści wodę – odlej ją, dodaj trochę majonezu i wymieszaj.

Tartinki śledziowe



🕒 15 minut

🍴 12 porcji

Sposób przygotowania

Roladki śledziowe

1. Rozłóż filety śledziowe na desce i osusz ręcznikiem papierowym.
2. Każdy filet posmaruj ćwikłą z chrzanem, na wąskim końcu utóż w poprzek korniszonka i zwiń w rulonik.
3. Wbij dwie wykałaczki przy jednej i drugiej krawędzi, a następnie przekrój na pół – tak aby powstały dwie mniejsze roladki.

Tartinki

1. Z 6 kromek pumpernika wykrój 12 krążków o średnicy 7–8 cm.
2. Każdy krążek pieczywa posmaruj grubą warstwą serka i wbij w niego śledziową roladkę przy pomocy wykałaczki.
3. Na każdą roladkę nałóż pół łyżeczki musztardy francuskiej.

Podanie

1. Udekoruj świeżym koperkiem.

Składniki

Roladki śledziowe

400 g filetów śledziowych
80 g ćwikły z chrzanem
60 g korniszonów

Tartinki

110 g pumpernika (12 krążków wyciętych z 6 kromek)
250 g serka Philadelphia z ziołami
60 g musztardy francuskiej

Do podania

6 g świeżego koperku



czy wiesz, że...

śledzie to danie, które zyskuje na czasie?

Im dłużej stoją w marynacie, tym lepiej smakują. Możesz je zrobić 4 dni przed świętami i przechowywać w zamkniętym słoiku w lodówce. Wyjątkiem są śledzie w śmietanie (źle znosi długie przechowywanie).



Warstwowa sałatka kijowska



🕒 30 minut 🍴 3 porcje

Sposób przygotowania

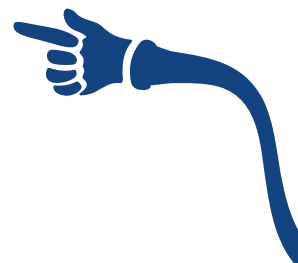
1. Ugotowane na twardo, obrane jajka pokrój na pół i oddziel białka od żółtek. Tak przygotowane umieść w osobnych miseczkach i zetrzyj na tarce o drobnych oczkach.
2. Tuńczyka odsącz z zalewy. Czerwoną cebulę posiekaj w drobną kostkę. Serek przetóż do rękawa cukierniczego.

Składniki

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

Podanie

1. Na dnie pucharków lub miseczek rozłóż równomiernie warstwy białek, tuńczyka, czerwonej cebuli, serka oraz żółtek.
2. Przed podaniem dopraw sałatkę do smaku solą i pieprzem.



Masz ochotę na
szybki deser?

Święta bez stresu

Największym wrogiem udanych świąt jest presja czasu. Zrób listę rzeczy, które można przygotować wcześniej: farsz, niektóre ciasta, pierniczki... Wciągnij do pomocy bliskich, proponując im udział w przygotowaniach na zasadach zabawy, np. konkursu na najładniej zlepionego pieroga lub najpiękniej udekorowaną babeczkę. Każdy chce mieć swoje 5 minut sławy przy stole, słuchając pochwał.

Przypomnij sobie kulinarne wpadki, które zdarzyły się podczas minionych świąt i wyciągnij wnioski zawczasu. Krem do ciasta czy sos miał grudki lub zwarzył się? Sernik popękał i trzeba go było robić od nowa?

Użyj Philadelphii, która rozprowadza się na gładką, aksamitną masę rozptywającą się w ustach i nie pęka w trakcie pieczenia. Osiągniesz świetne rezultaty za pierwszym razem, bez potrzeby naprawiania sytuacji na ostatnią chwilę, bez marnowania składników, a przede wszystkim – bez marnowania cennego czasu.

O czym jeszcze warto pamiętać?

Święta to nie telewizyjny konkurs kulinarny, tylko okazja, żeby usiąść przy jednym stole. Nawet jeśli ryba czy kutia jest za sucha, zawsze możesz ją połączyć dodatkowym sosem i podać jako wersję de luxe. A jeśli jakaś potrawa spłata Ci niespodziewanego psikusa, zamień to w rodzinną anegdotę, z której wszyscy będą mogli się pośmiać.





You've GOT A
FRIEND
in PHILLY

Dania got wine





Pierogi z makiem



🕒 45 minut

🍴 30 pierogów

Sposób przygotowania

Ciasto

1. W dużej misce wymieszaj mąkę i sól. Dodaj jajko, olej i stopniowo wlewaj ciepłą wodę, mieszając składniki.
2. Zagnieć gładkie, elastyczne ciasto. Owiń je folią spożywczą i odstaw na 20–30 minut, aby odpoczęło.

Masa serowa

1. W misce połącz serek, twaróg, cukier puder, żółtko i ekstrakt waniliowy. Wymieszaj na gładką masę.

Sos śmietanowo-makowy

1. W rondlu podgrzej kremówkę z cukrem pudrem, mieszając, aż cukier się rozpuści.
2. Dodaj suchy mak i gotuj na małym ogniu przez 2–3 minuty, żeby sos lekko zgęstniał. Opcjonalnie dodaj odrobinę wanilii.

Pierogi

1. Ciasto rozwałkuj na cienki placek (ok. 2–3 mm grubości). Wykrawaj kółka o średnicy ok. 8–10 cm. Na każde kółko nałóż łyżeczkę masy serowej. Złóż ciasto na pół, dokładnie zlepij brzegi, aby masa nie wypłynęła podczas gotowania.
2. W dużym garnku zagotuj osoloną wodę. Gotuj pierogi partiami przez 3–4 minuty od momentu wypłynięcia na powierzchnię. Wyjmij je łyżką cedzakową i odstaw.

Podanie

1. Pierogi ułóż na talerzu i polej gorącym sosem śmietanowo-makowym. Możesz udekorować je ziarenkami maku lub odrobiną cukru pudru.

Składniki

Ciasto

- 500 g mąki pszennej
- 250 ml ciepłej wody
- 1 jajko
- szczypta soli
- 1 łyżka oleju

Masa serowa

- 200 g serka Philadelphia Original
- 200 g twarogu półtłustego (zmielonego lub rozgniecionego)
- 2–3 łyżki cukru pudru (do smaku)
- 1 żółtko
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego lub cukru waniliowego

Sos śmietanowo-makowy

- 250 ml śmietanki kremówki 30%
- 2 łyżki cukru pudru (do smaku)
- 2 łyżki suchego maku
- szczypta wanilii (opcjonalnie)

Do podania

- odrobina suchego maku (lub cukru pudru)

Uszka z mięsem z kaczki i konfiturą



🕒 2 godz.

🍴 24 uszka

Sposób przygotowania

Farsz

1. Udka oprószyć solą i pieprzem. Zaczynić smażyć na wolnym ogniu (od zimnej patelni). Obsmażyć z obu stron, przełożyć do naczynia żaroodpornego.
2. Dodaj cebulę pokrojoną w piórka i czosnek pokrojony w plasterki.
3. Całość zalej sosem sojowym, sosem rybnym, bulionem i srirachą.
4. Piecz w piekarniku nagrzanym do 160°C przez 120 minut (termoobieg).
5. Łyżką cedzakową wyciągnij składniki, przestudź.
6. Udka obierz z kości.
7. Całość zmiksuj na drobne kawałki.
8. W razie potrzeby dopraw solą i pieprzem.

Konfitura z czerwonej cebuli

1. Na patelni rozgrzej olej, dodaj cebulę pokrojoną w piórka. Oprószyć solą i smażyć na wolnym ogniu 7 minut, dodaj żurawinę i smażyć 4 minuty.
2. Dopraw octem i miodem, gotuj 3 minuty, a następnie wyłącz palnik.

Ciasto

1. Z podanych składników wyrób elastyczne ciasto. W razie potrzeby dodaj więcej mąki lub wody.

Składniki

Farsz

- 2 udka z kaczki
- sól i pieprz do smaku
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki sosu rybnego
- 1 szklanka bulionu
- 2 łyżki sosu sriracha

Konfitura z czerwonej cebuli

- 3 łyżki oleju
- 3 czerwone cebule
- ¼ szklanki świeżej żurawiny
- 2 łyżki octu jabłkowego
- 1 łyżka miodu
- sól do smaku

Ciasto

- 2 szklanki mąki pszennej
- + do podsypywania
- około 150 ml gorącej wody

Do podania

- 125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
- 3 łyżki posiekanego szczypiorku

Uszka z mięsem z kaczki i konfiturą



🕒 2 godz.

🍴 24 porcje

Sposób przygotowania

Uszka

1. Oderwij 1/3 część ciasta i rozwałkuj na cienki placek na posypanej mąką stolnicy.
2. Ringiem albo szklanką o średnicy 4 cm wycinaj kółka. Tak samo postępuj z resztą ciasta.
3. Farsz nakładaj łyżeczką na okrągłe placki, składaj na pół i dokładnie sklejać brzegi. Następnie sklejać ze sobą końcówki brzegów.
4. Gotuj w osolonym wrzątku 3 minuty od wypłynięcia pierożków.
5. Uszka wyciągaj łyżką cedzakową.

Podanie

1. Podawaj z konfiturą z czerwonej cebuli, kleksami serka i posypane szczypiorkiem.

czy wiesz, że...

najczęstszy powód rozklejania się pierogów lub uszek to zbyt mokry farsz lub za cienkie ciasto? Farsz dobrze odciśnij (zwłaszcza z kapusty i grzybów) i wystudź. Ciasto rozwałkuj na 2 mm, nie cieniej. Po wrzuceniu pierogów do wrzątku nie mieszaj od razu (odczekaj, aż same wypłyną i delikatnie zamieszaj).



Polędwiczka w boczku w sosie śliwkowym



🕒 60 minut

🍴 6 porcji

Sposób przygotowania

Polędwiczki

1. Polędwiczkę podziel na 6 plastrów.
2. Roztłucz tłuczkiem, oprósz solą i pieprzem.
3. Owiń plastrami boczku.
4. Na patelni rozgrzej olej, obsmaż polędwiczki z obu stron.
5. Dodaj cebulę pokrojoną w plastry, ząbek czosnku pokrojony na plasterki i smaź pod przykryciem przez 4 minuty.
6. Zalej winem i zredukuj przez 5 minut.
7. Dodaj śliwki suszone pokrojone na paski oraz śliwki pokrojone na ćwiartki.
8. Zalej sosem sojowym i rybnym. Duś przez 40 minut.
9. Na koniec dodaj 2 łyżki sera i wymieszaj do uzyskania aksamitnego sosu.

Purée ziemniaczane

1. Ziemniaki obierz, umyj i zalej wodą z mlekiem.
2. Wsyp łyżeczkę soli morskiej i gotuj przez 30 minut.
3. Odcedź, dodaj zimne masło i utłucz na gładką masę.

Surówka z pora

1. Por pokrój w półkółki, ogórki i jabłko zetrzyj na tarce.
2. Przełóż do miski razem z 3 łyżkami sera z ziołami i cukrem.
3. Dopraw solą i pieprzem, dokładnie wymieszaj.

Podanie

1. Polędwiczkę podawaj z purée i surówką porową. Potrawę ozdób kleksami sera z ziołami.

Składniki

Polędwiczki

- 1 polędwiczka wieprzowa
- 12 plastrów boczku wędzonego na surowo
- 2 łyżki oleju
- 1 czerwona cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 kieliszek czerwonego wina
- 2 śliwki
- 3 śliwki suszone
- 2 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki sosu rybnego
- 2 łyżki sera Philadelphia Original
- sól i pieprz do smaku

Purée ziemniaczane

- 6 ziemniaków
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka wody
- 1 łyżeczka soli morskiej
- 2 łyżki zimnego masła

Surówka z pora

- 1 por
- 1 jabłko
- 3 ogórki kiszane
- 3 łyżki sera Philadelphia z ziołami
- 1 łyżeczka cukru
- sól i pieprz do smaku

Do podania

- 125 g sera Philadelphia z ziołami



DORSZ W SOSIE ŚMIETANOWYM



🕒 35 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

Dorsz

1. Filety z dorsza osusz papierowym ręcznikiem. Skrop sokiem z cytryny, posól i popieprz z obu stron, a następnie rozłóż w naczyniu żaroodpornym.

Sos śmietanowy

1. Na patelni rozpuść masło.
2. Podsmaż drobno pokrojoną cebulę na złoty kolor, dodaj posiekany czosnek i smaż przez 30 sekund, aż uwolni aromat.
3. Wlej śmietankę i dodaj serek. Mieszaj, aż serek całkowicie się rozpuści, tworząc gładki sos.
4. Dodaj musztardę i dopraw solą oraz pieprzem.
5. Gotuj na małym ogniu przez 2–3 minuty, aż sos lekko zgęstnieje.
6. Filety rybne zalej sosem i piecz w piekarniku przez 20 minut (180°C, góra–dół).

Podanie

1. Ułóż dorsza na talerzach, polej obficie sosem.
2. Posyp świeżymi ziołami, takimi jak natka pietruszki lub koperek, a następnie udekoruj kleksami sera.



Składniki

Dorsz

4 filety z dorsza (ok. 150–200 g każdy)
sok z ½ cytryny
sól i pieprz do smaku

Sos śmietanowy

1 łyżka masła
1 mała cebula
2 ząbki czosnku
200 ml śmietanki kremówki 30%
150 g sera Philadelphia Original
1 łyżeczka musztardy Dijon
sól i pieprz do smaku

Do podania

świeże zioła (np. natka pietruszki, koperek)
4 łyżki sera Philadelphia Original



**Zrób świąteczne pierogi...
z łososiem.**



Wellington z łososiem i szpinakiem



🕒 60 minut

🍴 5 porcji

Sposób przygotowania

Szpinak

1. Na patelni rozgrzej masło, dołóż czosnek przeciśnięty przez praskę i szpinak.
2. Dopraw solą, pieprzem i smaż do zmniejszenia objętości szpinaku.
3. Wystudź, a następnie połącz z 125 g serka i parmezanem.

Łosoś

1. Filet dopraw solą i pieprzem.

Wellington

1. Na środek jednej połówki ciasta wyłóż połowę szpinaku (pod wielkość ryby).
2. Na szpinaku połóż filet z łososia i ponownie nałóż szpinak z serkiem.
3. Przykryj połową ciasta i sklej boki (najlepiej widelcem).
4. Odkrój nadmiar ciasta.
5. Wierzch ciasta delikatnie natnij w kratę i posmaruj rozkłóconym żółtkiem.
6. Piecz w temperaturze 180°C (termoobieg) przez 20–25 minut.

Podanie

1. Upieczonego łososiowego wellingtona pokrój na 2-centymetrowe kawałki i serwuj z kleksami serka i z ziołami.

Składniki

Szpinak

- 200 g szpinaku baby
- 1 łyżka masła
- 2 ząbki czosnku
- 125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
- 1 łyżka parmezanu
- sól i pieprz do smaku

Łosoś

- 1 filet z łososia bez skóry (200 g)
- sól i pieprz do smaku

Wellington

- 1 opakowanie ciasta francuskiego (prostokąt)
- 1 żółtko do posmarowania ciasta

Do podania

- ulubione zioła do dekoracji
- 125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem

Wigilijna zupa migdałowa



🕒 30 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

Zupa

1. Rodzynki namocz w gorącej wodzie i odstaw na 15 minut.
2. Mleko zagotuj w garnku z migdałami, cukrem oraz solą – zmniejsz moc palnika i gotuj przez 15 minut.
3. Pod koniec gotowania dodaj odsączone rodzynki, 30 g skórki pomarańczowej oraz przyprawę: korę cynamonu, laskę wanilii i mielony kardamon.
4. Gotową zupę zdejmij z ognia i dodaj do niej 150 g serka. Odczekaj kilka minut i dokładnie wymieszaj.

Podanie

1. Zupę podawaj udekorowaną pozostałym serkiem (50 g na porcję), 20 g skórki pomarańczowej oraz prażonymi płatkami migdałów.

Składniki

Zupa

- 150 g serka Philadelphia Light
- 600 ml mleka
- 200 g mielonych migdałów bez skórki
- 30 g migdałów w płatkach
- 50 g rodzynek
- 30 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 60 g cukru
- 2 laski cynamonu
- 1 laska wanilii
- ½ łyżeczki mielonego kardamonu
- szczypta soli

Do podania

- 100 g serka Philadelphia Light
- 30 g migdałów w płatkach
- 20 g kandyzowanej skórki pomarańczowej





zupa krem z cebuli



🕒 25 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

Krem

1. Cebulę pozbaw łupin, przekrój na pół i pokrój w niezbyt grube plasterki.
2. W garnku rozgrzej masło i oliwę.
3. Wrzuć plasterki cebuli i smaż 10 minut, aż ładnie się skarmelizują.
4. Następnie wlej wino oraz bulion i gotuj pod przykryciem 5 minut.
5. Kolejno dodaj 80 g serka i zmiksuj zupę na krem.
6. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

Dodatki

1. Salami podsmaż na chrupiąco na suchej patelni.
2. Bagietkę opiek w tosterze. Kromki posmaruj 100 g serka.

Podanie

1. Śmietankę 30% wymieszaj w miseczce z 20 g serka i udekoruj zupę.
2. Tak przygotowaną cebulową podawaj posypaną świeżym szczypiorkiem i salami, z grzankami z serem.

Składniki

Krem

- 650 g cebuli
- 1 łyżka oliwy
- 1 łyżka masła
- 80 ml białego wina
- 300 ml bulionu wołowego
- 80 g serka Philadelphia Light
- sól, pieprz do smaku

Dodatki

- 6 plastrów salami
- 2 kromki bagietki
- 100 g serka Philadelphia Light

Do podania

- 2 łyżki śmietanki 30%
- 20 g serka Philadelphia Light
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku



ŁOSOŚĆ W CIEŚCIE



🕒 60 minut 🍴 6 porcji

Sposób przygotowania

Farsz

1. Nagrzej piekarnik do 200°C.
2. Zagotuj wodę w dwóch garnkach: w jednym zblanszuj liście szpinaku, a następnie odcisnij z nich wodę na sitku. W drugim garnku ugotuj ziemniaki pokrojone w kosteczkę.
3. Ziemniaki wymieszaj z serkiem oraz chrzanem.

Łosoś

1. Usuń skórę z filetu z łososia, natrzyj go solą i pieprzem.

Ciasto

1. Rozwiń płat ciasta i rozsmaruj na nim musztardę, ułóż szpinak, na nim łososia oraz serek z ziemniakami i chrzanem.
2. Zawiń dłuższe krawędzie ciasta w kierunku środka i mocniej zwiń na końcach, aby uzyskać kształt kokardy.
3. Posmaruj wierzch rozbełtanym jajkiem i piecz przez 35 minut.

Składniki

Łosoś

600 g filetu z łososia
2 g pieprzu
4 g soli

Farsz

400 g świeżego szpinaku
20 g chrzanu
340 g ziemniaków
200 g sera Philadelphia Original

Ciasto

375 g gotowego ciasta francuskiego
40 g musztardy francuskiej
1 jajko do posmarowania

czy wiesz, że...

świeżą rybę trzeba przechowywać w najzimniejszej części lodówki (1–2°C) i zużyć w ciągu doby od zakupu? Jeśli nie zdążysz jej przygotować, oczyść, osusz i włóż do zamrażalnika.





kluski z makiem



🕒 30 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

Mak

1. Mak zalej 220 ml mleka i gotuj na małym ogniu przez 25 minut.
2. Odcisnij mak przez gazę.

Kluski

1. Obierz i ugotuj ziemniaki w osolonej wodzie.
2. Ubij ziemniaki z makiem, dodaj cukier oraz 50 ml mleka.
3. Z powstałej masy uformuj długi wałek i odcinaj nożem 2-centymetrowe kawałki.
4. Zagotuj wodę w garnku i wrzuć kluski na wrzątek. Wyławiaj je po minucie od wyłynięcia.

Serek

1. Sparz pomarańczę, zetrzyj skórkę, a potem wyciśnij sok.
2. Wymieszaj w misce serek z cukrem wanilinowym oraz świeżym sokiem z pomarańczy.

Podanie

1. Rozsmaruj serek na dnie głębokiego talerza i nałóż kluski.
2. Posyp je żurawiną i skórką z pomarańczy, a następnie polej miodem.

Składniki

Mak

120 g maku
220 ml mleka

Kluski

750 g ziemniaków
50 ml mleka
24 g cukru

Serek

$\frac{2}{3}$ pomarańczy
500 g serka Philadelphia Original
4 g cukru wanilinowego

Do podania

$\frac{1}{3}$ pomarańczy
90 g miodu
80 g suszonej żurawiny





zupa rybna



🕒 45 minut 🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

Zupa

1. W garnku zagotuj wodę wraz z łososiem, 1 marchewką, 1 cebulą, korzeniem pietruszki, łodygami pietruszki i koperku, liśćmi laurowymi oraz ziele angielskim. Gotuj przez 30 minut, następnie zdejmij z gazu, wyłóż składniki, a łososia przełóż na ręcznik papierowy.
2. Przelej zupę przez drobne sito do osobnego garnka i dokładnie wymieszaj z serkiem przy pomocy trzepaczki.
3. W pierwszym garnku rozpuść masło i zeszklij drobno pokrojoną cebulę.
4. Łososia poszarp na drobne kawałki, pozostawiając parę większych do dekoracji.
5. Zalej cebulę w garnku wywarem z Philadelphią, dodaj łososia i gotuj na małym ogniu przez 5 minut.
6. W miseczce rozbełtaj żółtka, dolej łyżkę zupy, wymieszaj i dodaj kolejną.
7. Wlej żółtka do garnka i gotuj zupę na najmniejszym ogniu kolejne 5 minut.
8. Dopraw solą do smaku.

Podanie

1. Serwuj na gorąco – ze świeżym koperkiem, listkami lubczyku oraz startą marchewką à la julienne.

Składniki

Zupa

- 200 g serka Philadelphia Original
- 400 g łososia, dzwonka
- 1,5 l wody
- 1 nieduża marchewka
- 1 korzeń pietruszki (ok. 80 g)
- 2 średnie cebule (ok. 200 g)
- 16 g natki pietruszki (łodygi + listki)
- 2 g liści laurowych
- 2 g ziela angielskiego
- 2 żółtka (ok. 40 g)
- 40 g masła
- 6 g soli

Do podania

- 16 g koperku (łodygi + listki)
- 1 g listków lubczyku
- 1 nieduża marchewka

Karp w kremowym sosie



🕒 30 minut

🍴 3 porcje

Sposób przygotowania

Sos

1. Wymieszaj serek ze śmietaną oraz sokiem z połowy cytryny.

Ryba

1. Nagrzej piekarnik do 180°C.
2. Dzwonka karpia oczyść i obtocz w mące z solą i pieprzem.
3. Na patelni z rozgrzany olejem roztop masło i obsmaż rybę na średnim ogniu (po 4 minuty z każdej strony).
4. Przetóż karpia do naczynia żaroodpornego i zalej sosem. Posyp płatkami migdałowymi i obtóż plastrami cytryny (z pozostałej połówki). Piecz 20 minut.

Składniki

Sos

- 375 g sera Philadelphia z ziołami
- 100 ml śmietany 30%
- ½ cytryny

Ryba

- 500 g dzwonek karpia (ok. 3 szt.)
- 70 g mąki pszennej
- 2 g soli
- 2 g pieprzu
- 20 ml oleju
- 10 g masła
- 20 g płatków migdałowych
- ½ cytryny



Zostało Ci więcej cytryny?
Zrób deser!

Zupa gołąbkowa



🕒 45 minut

🍴 4–6 porcji

Sposób przygotowania

Krem pomidorowy

1. W garnku zagotuj bulion z passatą pomidorową.
2. Zmniejsz ogień i dodaj 125 g sera. Wymieszaj, aż się rozpuści i zupa stanie się aksamitna. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Zostaw na małym ogniu.

Mieszanka gołąbkowa

1. Cebulę i czosnek drobno posiekaj. Kapustę poszatkuj, marchewkę zetrzyj.
2. Na dużej patelni rozgrzej olej, podsmaż cebulę z czosnkiem. Dodaj mięso i smaż kilka minut, aż się zrumieni.
3. Dodaj kapustę, marchewkę, liście laurowe i ziele angielskie. Dopraw solą i pieprzem.
4. Wsyp ryż i dolej około ½ szklanki wody.
5. Gotuj pod przykryciem 15–20 minut, aż ryż się ugotuje, a kapusta będzie miękka (w razie potrzeby dolej wody).

Podanie

1. Do każdej miski wlej porcję gorącego kremu pomidorowego.
2. Na środku dołóż czubatą łyżkę mieszanki gołąbkowej.
3. Na wierzchu dodaj kleks sera i udekoruj zupę świeżym koperkiem.

Składniki

Krem pomidorowy

1 litr bulionu warzywnego lub drobiowego
400 ml passaty pomidorowej
125 g sera Philadelphia z ziołami
sól i świeżo mielony pieprz do smaku

Mieszanka gołąbkowa

400 g mięsa mielonego wieprzowego (np. z łopatki)
½ główki białej kapusty
1 średnia cebula
2 ząbki czosnku
1 marchewka
100 g suchego ryżu (np. długoziarnistego)
2 łyżki oleju roślinnego
2 liście laurowe
3 ziarna ziela angielskiego
sól i świeżo mielony pieprz do smaku

Do podania

4 łyżki sera Philadelphia z ziołami
świeży koperk

Polędwiczka z figami



🕒 60 minut 🍴 4–6 porcji

Sposób przygotowania

Mięso i farsz

1. Oczyszczyć mięso z błon. Przetnij je wzdłuż, nie do końca, i rozłóż jak książkę. Przykryj folią spożywczą i delikatnie rozbij, aby uzyskać równą grubość.
2. W miseczce połącz serek z przeciśniętym przez praskę ząbkami czosnku i ewentualnie z łyżeczką musztardy. Dopraw solą i pieprzem. Rozsmaruj farsz na środku mięsa.
3. Ułóż w linii suszone figi na warstwie sera – wzdłuż środka mięsa.
4. Zwiń mięso w ciasny rulon, tak by figi znalazły się w środku. Zepnij wykałaczkami lub zwiąż sznurkiem kuchennym.

Smażenie i pieczenie

1. Na patelni rozgrzej oliwę z masłem i obsmaż polędwiczkę z każdej strony, aż nabierze złotego koloru (ok. 2–3 minuty z każdej strony).
2. Przełóż mięso do naczynia żaroodpornego. Dodaj ząbki czosnku w łupinach i świeże zioła. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 35–40 minut.
3. Po upieczeniu odstaw mięso na kilka minut. Usuń sznurek lub wykałaczki i pokrój polędwiczkę w plastry – w środku będą pięknie widoczne całe figi.

Podanie

1. Udekoruj natką pietruszki i opcjonalnie kawałkiem świeżej figi.

Składniki

Mięso i farsz

- 1 polędwiczka wieprzowa (ok. 500 g)
- 250 g sera Philadelphia z ziołami
- 170 g suszonych fig (w całości, bez krojenia)
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka musztardy (opcjonalnie)
- sól i świeżo mielony pieprz do smaku

Do smażenia i pieczenia

- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżka masła
- kilka ząbków czosnku w łupinach
- świeże zioła (tymianek, szałwia, pietruszka)

Do podania

- natka pietruszki
- świeże figi (opcjonalnie)

Delektuj się Zimą

W zimowej kuchni wszystko kręci się wokół przysmaków, które znajdują się w świątecznym menu. Tradycja to podstawa, ale nikt nie powiedział, że nie można jej wzbogacić szczyptą inspiracji z różnych stron świata. Na jednym stole mogą się spotkać sernik i panna cotta, a śledzik dogada się nawet z... sushi. W Japonii na święta je się kurczaka, w Meksyku tamales. Dlaczego więc nie zaprosić do swojego stołu odrobiny egzotyki? Dodaj do bigosu szczyptę nietypowej przyprawy, do ciasta – egzotyczny owoc i już masz nutkę nowoczesności. Drobne akcenty odświeżą dobrze znane przepisy. Spróbuj karpia z sosem teriyaki albo podaj bakławę obok makowca. A jeśli ktoś spyta „co to za wynalazek?“, odpowiedz, że to „rodzinna tradycja w nowej odsłonie”. **Bo magia świąt to też ciekawość nowych smaków, nietypowych połączeń i kulinarnych odkryć.**

Nie musisz oczywiście zmieniać całego menu, wystarczy jedna niespodzianka, która sprawi, że Twoi goście powiedzą „wow”. Nawet małe nowinki będą przypominały, że święta wciąż mogą zaskakiwać. W naszym e-booku znajdziesz pomysłów pod dostatkiem.



Desery



You've GOT A
Friend
in PHILLY



Świecące muffiny



🕒 35 minut

🍴 12 porcji

Sposób przygotowania

Ciasto

1. Piekarnik nagrzej do 180°C. Foremkę do muffinek wyłóż papilotkami.
2. W misce wymieszaj sypkie składniki: mąkę, cukier trzcinowy, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i przyprawę korzenną.
3. W drugim naczyniu wymieszaj składniki mokre: olej, mleko, jajko i miód.
4. Dodaj składniki mokre do sypkich. Masę wymieszaj za pomocą trzepaczki.
5. Ciastem napełnij papilotki do $\frac{3}{4}$ wysokości.
6. Wstaw foremkę do piekarnika i piecz przez 20 minut.
7. Gotowe muffiny przestudź.

Dekoracja

1. Serek Philadelphia Milka przełóż do rękawa cukierniczego z tyłką w kształcie gwiazdy i udekoruj nim wierzch babeczek.

Składniki

Ciasto

- 250 g mąki pszennej
- 100 g cukru trzcinowego
- 4 g proszku do pieczenia
- 2 g sody oczyszczonej
- 2 łyżeczki przyprawy korzennej
- 100 ml oleju rzepakowego
- 150 ml mleka
- 1 jajko
- 3 łyżki miodu

Do dekoracji

- 400 g sera Philadelphia Milka



**Spróbuj też
świątecznych muffinek.**



czy wiesz, że...

możesz upiec korpusy do tartaletek z wyprzedzeniem? Najlepiej 3–5 dni przed Wigilią. Przechowuj je po wystudzeniu w szczelnym pojemniku, w suchym, chłodnym miejscu (nie w lodówce). Nadzienie nałóż tuż przed podaniem.

Tort Piernikowy



🕒 45 minut 🍴 8 porcji

Sposób przygotowania

Ciasto piernikowe

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C i przygotuj tortownicę o średnicy 20–22 cm, wykładając jej dno papierem do pieczenia.
2. W dużej misce wymieszaj suche składniki: mąki, cukier, przyprawę piernikową, kakao, proszek do pieczenia, sodę i sól.
3. W drugiej misce połącz mokre składniki: jajka, mleko, olej i miód. Wlej mokre składniki do suchych i wymieszaj, aż masa będzie jednolita.
4. Przelej masę do tortownicy i piecz 40–50 minut, aż patyczek wbity w ciasto będzie suchy.
5. Po upieczeniu pozostaw do ostygnięcia, a następnie przekrój na 3 równe blaty.

Krem

1. Utrzymaj masło z cukrem pudrem na jasną, puszystą masę.
2. Dodaj serek, przyprawę piernikową i ekstrakt waniliowy.
3. Miksuj na niskich obrotach, aż krem będzie gładki.
4. Wstaw do lodówki na 15–20 minut.

Składanie i dekoracja

1. Na pierwszy blat nałóż cienką warstwę powideł śliwkowych, a następnie krem z serka.
2. Przykryj drugim blatem i powtórz warstwy: powidła, krem. Nałóż trzeci blat i posmaruj cały tort kremem, wyrównując boki i wierzch.
3. Ułóż małe pierniczki na wierzchu tortu oraz po bokach. Możesz dodatkowo oprószyć tort cukrem pudrem, aby uzyskać świąteczny efekt „śniegu”.

Składniki

Ciasto piernikowe

- 300 g mąki pszennej
- 100 g mąki pełnoziarnistej
- 200 g cukru (możesz użyć brązowego)
- 150 ml oleju roślinnego
- 200 ml mleka
- 3 jajka
- 1 łyżka miodu
- 3 łyżeczki przyprawy piernikowej
- 2 łyżeczki kakao
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- szczypta soli

Krem

- 500 g serka Philadelphia Original
- 100 g miękkiego masła
- 150 g cukru pudru
- 1 łyżeczka przyprawy piernikowej
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Do składania i dekoracji

- 300 g powideł śliwkowych
- małe pierniczki (np. w kształcie gwiazdek, choinek lub serduszek)
- cukier puder do posypania (opcjonalnie)

Tartaletki renifery



🕒 50 minut

🍴 8 porcji

Sposób przygotowania

Ciasto

1. Do miski wsyp mąkę, sól i dodaj zimne pokrojone masło. Rozcieraj palcami, aż powstanie kruszonka. Dodaj żółtko i wodę. Zagnieć szybko ciasto, aż stanie się gładkie. Zawiń je w folię spożywczą i wstaw do lodówki na 30 minut.
2. Rozgrzej piekarnik do 180°C.
3. Schłodzone ciasto rozwałkuj na grubość ok. 3 mm. Wykrawaj kółka i wylep nimi foremki na tartaletki (lub silikonowe foremki do muffinek).
4. Nakłuj spody widelcem, wyłóż pergaminem i obciąż (np. fasolą lub ryżem).
5. Piecz 10 minut z obciążeniem, następnie usuń obciążenie i piecz kolejne 5–7 minut, aż spody będą złote. Wyjmij z piekarnika i ostudź.

Nadzienie

1. W misce wymieszaj serek, parmezan, sól i pieprz. Jeśli masa jest zbyt gęsta, dodaj łyżkę jogurtu.

Podanie

1. Do ostudzonych tartałek nałóż porcję nadzienia, wygładzając wierzch.
2. Wbij po dwa precelki w górną część każdej tartaletki, tworząc „uszy”.
3. Na środku umieść ziarenko czerwonego pieprzu jako „nos”.
4. Opcjonalnie udekoruj świeżymi ziołami.
5. Ułóż tartaletki na półmisku i podawaj.

Składniki

Ciasto

100 g mąki pszennej
50 g masła
1 żółtko
1–2 łyżki zimnej wody
szczypta soli

Nadzienie

200 g sera Philadelphia Original
50 g startego parmezanu lub innego twardego sera
1 łyżka jogurtu naturalnego (opcjonalnie, dla lekkiej konsystencji)
sól i pieprz do smaku

Do podania

małe precelki (po 2 na tartaletkę)
ziarenka czerwonego pieprzu (po 1 na tartaletkę)
listki świeżych ziół, np. tymianku, bazylii (opcjonalnie)

Pistacjowe chinki



🕒 60 minut 🍴 8 porcji

Sposób przygotowania

Spód

1. Ciastka Oreo bardzo drobno zmiiksuj i wymieszaj z roztopionym masłem.
2. Wyłóż masę ciasteczkową na dno tortownicy (średnica ok. 20 cm), równomiernie dociskając.
3. Wstaw spód do lodówki na czas przygotowania masy serowej.

Masa serowa

1. W dużej misce ubij serek z cukrem na gładką masę.
2. Dodaj pastę pistacjową, miksując na niskich obrotach.
3. Wbijaj po jednym jajku, mieszając tylko do połączenia się składników.
4. Jeśli chcesz, dodaj aromat i wymieszaj.

Sernik

1. Wlej masę serową na schłodzony spód z ciastek.
2. Piecz w piekarniku nagrzanym do 150°C przez 60–70 minut, aż środek sernika będzie ścięty, ale lekko sprężysty przy dotyku.
3. Wyłącz piekarnik, uchyl drzwiczki i zostaw ciasto do ostygnięcia.

Polewa pistacjowa

1. W kąpeli wodnej lub rondelku na małym ogniu rozpuść białą czekoladę.
2. Wymieszaj ją z pastą pistacjową, aż powstanie gładka masa.

Składniki

Spód

200 g ciasteczek Oreo
80 g masła (roztopionego)

Masa serowa

600 g serka Philadelphia Original
150 g drobnego cukru
3 jajka
100 g pasty pistacjowej (100% pistacji, bez cukru)
kilka kropli aromatu waniliowego lub migdałowego (opcjonalnie)

Polewa pistacjowa

100 g pasty pistacjowej
100 g białej czekolady

Do dekoracji

lukier królewski (cukier puder + białko lub woda, zielony barwnik – opcjonalnie)
cukrowe posypki (gwiazdki, perełki itp.)
drewniane patyczki do lodów
posiekane pistacje (opcjonalnie)



Pistacjowe choinki



🕒 60 minut 🍴 8 porcji

Sposób przygotowania

Choinki

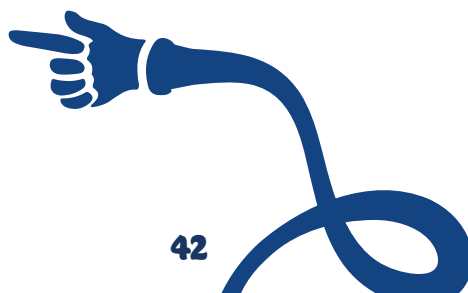
1. Oblej schłodzony sernik polewą i wyrównaj wierzch.
2. Po schłodzeniu sernika w lodówce (minimum 4 godziny), pokrój go na trójkąty przypominające choinki.
3. Wbij w podstawę każdego trójkąta drewniany patyczek do lodów, aby sernik można było trzymać w ręce.

Dekoracja

1. Przygotuj lukier (cukier puder wymieszany z odrobiną wody lub białkiem, opcjonalnie dodaj zielony barwnik spożywczy).
2. Dekoruj trójkąty lukrem w formie linii przypominających gałązki choinki.
3. Posyp cukrowymi perełkami, gwiazdkami lub posiekanymi pistacjami.



**Zima to najlepsza pora,
aby zrobić takie serniczki.**





Tort makowc-pomarańczowy



🕒 2 godz.

🍴 8 porcji

Sposób przygotowania

Ciasto

1. Piekarnik nagrzej do 180°C.
2. Jajka ubij ze szczyptą soli na puszystą masę. Dodaj masę makową, mąkę i proszek do pieczenia, wymieszaj do połączenia się składników.
3. Przełóż masę po równo do 2 foremek o średnicy 24 cm. Wstaw do piekarnika i piecz przez 30 minut. Dokładnie wystudź.

Żelka pomarańczowa

1. Cztery pomarańcze obierz razem z białą częścią pod skórą. Wykrój części pomarańczy pomiędzy błonkami.
2. Części pomarańczy podziel na mniejsze kawałki.
3. Wrzuć do garnka i gotuj przez kilka minut, co chwilę mieszając.
4. Odstaw z ognia, wsyp galaretkę i mieszaj do całkowitego rozpuszczenia.
5. Ostudź i schłódź do usztywnienia.

Krem śmietankowy

1. Śmietankę ubij na sztywno z cukrem, na koniec dodaj serek i delikatnie wymieszaj.

Składanie

1. Pierwszy blat makowy połóż na paterze, nałóż 1/3 kremu, następnie pomarańcze z galaretką i znów 1/3 kremu.
2. Połóż drugi blat makowy, wierzch pokryj cienką warstwą kremu.
3. Udekoruj ciasto resztą kremu, wyciskając ulubione kształty przy pomocy rękawa cukierniczego z odpowiednią końcówką.

Dekoracja

1. Środek ozdób cienkimi plasterkami pomarańczy.
2. Tort wstaw na 30 minut do lodówki.
3. Ciasto udekoruj posypką w kształcie gwiazdek.

Składniki

Ciasto

- 6 jajek
- szczypta soli
- 6 łyżek mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 850 g gotowej masy makowej

Żelka pomarańczowa

- 5 pomarańczy
- 1 galaretka pomarańczowa

Krem śmietankowy

- 500 ml śmietanki 36%
- 2 łyżki cukru
- 125 g serka Philadelphia Original

Do dekoracji

- gotowa posypka cukrowa – gwiazdki
- kilka plasterków pomarańczy

Śernik śmietankowa chatka



🕒 30 minut

🍴 10 porcji

Sposób przygotowania

Kremy

1. Miękkie masło utrzyj z cukrem pudrem na puch.
2. Dodaj serek Philadelphia Original i dokładnie zmiksuj.
3. Masę podziel na pół. Do jednej porcji dodaj kakao i zmiksuj.

Składanie

1. Przygotuj pasek folii aluminiowej. Ułóż na nim 18 herbatników (3 rzędy po 6 sztuk).
2. Posmaruj je masą z kakao (kilka łyżek odłóż na później).
3. Krem przykryj kolejną warstwą herbatników i rozsmaruj na nich jasną masę. Na środku nałóż równomiernie resztę ciemnego kremu.
4. Wspomagając się brzegami folii aluminiowej, unieś dłuższe boki i złącz je na górze, aby uzyskać kształt domku. Delikatnie dociśnij boki chatki.
5. Ciasto włóż do lodówki na minimum 4 godziny, a najlepiej na całą noc.

Polewa

1. Serek Philadelphia Milka rozpuść w kąpielii wodnej, dodaj do niego śmietankę 30% i dokładnie wymieszaj.
2. Przystudzoną polewą posmaruj boki ciasta i posyp wiórkami kokosowymi.

Składniki

Kremy

- 150 g cukru pudru
- 200 g masła
- 500 g sera Philadelphia Original
- 2 łyżki kakao

36 szt. herbatników

Polewa

- 150 g sera Philadelphia Milka
- 50 ml śmietanki 30%
- 4 łyżki wiórków kokosowych



Potrzebujesz też przepisu
na pierniczki?

Czekolada sernikowa na gorąco



🕒 10 minut

🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

Czekolada sernikowa

1. W rondelku podgrzej mleko na małym ogniu, nie doprowadzając do wrzenia.
2. Dodaj posiekaną białą czekoladę oraz serek (w temperaturze pokojowej). Mieszaj energicznie różgą lub zmiksuj blenderem ręcznym, aż całość będzie gładka, kremowa i jednolita.
3. Dodaj cukier waniliowy i szczyptę soli. Gotuj jeszcze minutę.

Podanie

1. Przelej gorącą czekoladę do dwóch szklanek.
2. Udekoruj bitą śmietaną i opieczonymi piankami marshmallow (opiecz je palnikiem gastronomicznym).

Składniki

300 ml mleka pełnotłustego (lub napoju roślinnego)
200 g białej czekolady
125 g serka Philadelphia Original
1 łyżeczka cukru waniliowego (lub kilka kropel ekstraktu waniliowego)
szczypta soli

Do podania

bita śmietana
pianki marshmallow



czy wiesz, że...

bita śmietana może uratować sytuację, gdy zapomnisz kupić masło?

Możesz je zrobić w domu, ubijając dłużej śmietankę kremówkę.



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 serka 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 serka 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.



You've GOT A
FRIEND
in PHILLY

