

Podróże z Philly

CZ. I EUROPA



E-book z przepisami na światowe dania i desery

odkrywaj świat od kuchni

Europa smakuje znajomo – a jednocześnie wciąż potrafi zaskakiwać. Bo przecież kuchnia europejska to znacznie więcej niż tylko pizza, paella czy sznycel. To mozaika lokalnych historii, zapachów i domowych sekretów przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Ta książka to zaproszenie do kulinarnej podróży bez wychodzenia z domu – pełnej prostych, apetycznych pomysłów, w których klasyka spotyka się z nowoczesnością, a codzienność z odrobiną wyjątkowości. W roli głównej? Philadelphia – kremowy serek, który nada potrawom lekkości i wyjątkowej delikatności.

W kolejnych rozdziałach zabierzemy Cię w podróż od słonecznych wybrzeży po chłodniejsze zakątki północy, pokazując, jak za pomocą kilku składników możesz odtworzyć nieoczywiste europejskie dania we własnej kuchni. Prezentowane przepisy to nasze autorskie interpretacje inspirowane oryginalnymi recepturami. **Zmodyfikowaliśmy je tak, aby wszystkie składniki były łatwo dostępne, a przygotowanie potraw z użyciem sera Philadelphia było proste i intuicyjne.**

Znajdziesz tu zarówno potrawy idealne na spotkania przy wspólnym stole, jak i przepisy na małe, codzienne przyjemności, które przygotujesz w kilka chwil. Spakujmy więc serek Philadelphia do koszyka i ruszamy w podróż!



Nr 1*
w Europie

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.

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

Poznaj wszystkie
kulinarne inspiracje





Lista przepisów



Na dzień dobry

- S. 8 Arroz doce
- S. 9 Parfait bananowe
- S. 10 Bułeczki cynamonowe
- S. 11 Omlet cesarski
- S. 12 Panzanella

Comfort food

- S. 15 Vol-au-vents
- S. 16 Souvlaki
- S. 17 Kapsalon
- S. 18 Pizza z ziemniakami
- S. 19 Pastéis de Bacalhau

Przy wspólnym stole

- S. 22 Klopsiki królewskie
- S. 23 Bouillabaisse
- S. 25 Tort kanapkowy
- S. 27 Sarmale
- S. 29 Pulpety w sosie kurkowym

Słodki akcent

- S. 33 Bûche de Noël
- S. 34 Germknödel
- S. 36 Scones z żurawiną
- S. 38 Semifreddo z pistacjami
- S. 39 Pączki ziemniaczane





Porady dla podróżujących smakoszy

Podróżowanie to nie tylko zwiedzanie zabytków, ale też odkrywanie świata przez podniebienie. Poznaj 7 prostych trików, dzięki którym każda wyprawa będzie smakować obłędnie!



1. Śladem mieszkańców

Najlepsze smaki kryją się tam, gdzie jadają mieszkańcy. Zamiast wybierać restauracje tuż obok głównej atrakcji, warto skręcić w boczną uliczkę i sprawdzić, gdzie ustawia się kolejka miejscowych – to zwykle gwarancja autentycznych smaków, sezonowych składników i uczciwych cen.






2. Kulinarne checklista

Zanim spakujesz walizkę, sprawdź, z jakich potraw słynie region, do którego się wybierasz. Taki kulinarne przewodnik ułatwi Ci wybór w restauracjach i pozwoli spróbować tego, co najlepsze w danej okolicy.



3. Poranek na targu

Lokalny targ powie Ci więcej niż niejeden zabytek. To serce każdego miasta i najlepsze miejsce do testowania regionalnych smaków. Sprzedawcy często oferują darmowe degustacje, dzięki czemu przed zakupem wypróbujesz różne produkty i wybierzesz te, które najlepiej trafiają w Twój gust.





5. odwiedź lokalny supermarket

Poczuj się jak miejscowy i odwiedź pobliski supermarket! To najprostszy sposób na poznanie okolicznej kultury i nowych smaków. Zwróć uwagę na regionalne produkty, przetestuj nieznaną przekąskę i koniecznie sprawdź rodzaje serka Philadelphia dostępne w lokalnej ofercie.

salut!
gdzie warto
się wybrać?

szukaj miejsc
z napisem
artisanal

7. Kto pyta, nie błądzi

Porozmawiaj z panią w recepcji, taksówkarzem czy kelnerem i zapytaj o ich ulubione miejsca. Takie rekomendacje to najkrótsza droga do odkrycia ukrytych perełek, których nie znajdziesz w żadnym przewodniku.



4. Zostań szefem kuchni

Zapisz się na lekcje gotowania u lokalnego szefa kuchni lub gospodyni. Zdobyte umiejętności i sekrety przyrządzania regionalnych dań to wyjątkowa pamiątka, która zostanie z Tobą na zawsze.



6. Apetyt na nieznaną

Obca nazwa, nietypowy składnik, a może zaskakujące zestawienie smaków? Wyjdź poza utarte schematy i daj się ponieść kulinarnej przygodzie! Często to właśnie najbardziej zaskakujące połączenia okazują się największym odkryciem wyjazdu. Eksplorowanie nowych tekstur i aromatów to w końcu prawdziwa esencja podróżowania!



Na dzień dobry



You've GOT A
FRIEND
in PHILLY



Arroz doce

🕒 45 minut 🍴 4 porcje



Sposób przygotowania

Ryż

1. W rondlu zagotuj wodę z szczyptą soli.
2. Wsyp ryż i gotuj na małym ogniu ok. 10 minut, aż wchłonie większość wody.
3. Dodaj mleko, skórkę z cytryny i laskę cynamonu. Gotuj na bardzo małym ogniu przez ok. 25–30 minut, często mieszając, aż ryż będzie miękki i kremowy.

Masa serowa

1. Wyjmij skórkę cytrynową i cynamon z ryżu.
2. W misce utrzyj serek (w temperaturze pokojowej) z żółtkiem i cukrem na gładką masę.
3. Dodaj 3 łyżki gorącego ryżu do masy serowej i wymieszaj, aby ją zahartować.
4. Przełóż całość do garnka z ryżem i dokładnie wymieszaj. Gotuj jeszcze 2 minuty, ale nie dopuszczaj do wrzenia.

Podanie

1. Nałóż deser ryżowy do miseczek lub salaterek.
2. Ostudź w temperaturze pokojowej lub lekko schłódź.
3. Przed podaniem udekoruj klasycznie – posyp cynamonem w skośną kratkę (użyj szablonu z papieru lub narysuj wzór rombów łyżeczką).

Składniki

Ryż

750 ml mleka
100 g ryżu (np. arborio lub inny do deserów)
100 ml wody
1 laska cynamonu lub ½ łyżeczki cynamonu mielonego
skórka z ½ cytryny (obrana cienko, bez białej części)
szczypta soli

Masa serowa

125 g sera Philadelphia Original
60 g cukru
1 żółtko

Do podania

cynamon mielony

Lubisz śniadania na słodko?





Parfait bananowe

🕒 10 minut 🍴 4 porcje



Sposób przygotowania

1. Wymieszaj serek z jogurtem greckim i miodem na gładki krem.
2. Chlebek bananowy pokrusz palcami lub pokrój w kostkę.
3. Banany obierz i pokrój w plasterki.
4. W przezroczystych szklankach układaj warstwami: krem, kawałki chlebka bananowego, plasterki banana.
5. Na wierzchu posyp pokruszonym chlebkiem, odrobiną cynamonu i orzechami, jeśli lubisz. Serwuj od razu lub schłódź przez 15 minut.

Składniki

- 200 g serka Philadelphia Original
- 200 ml jogurtu greckiego
- 2 łyżki miodu
- 2 dojrzałe banany
- 4 grube kromki gotowego chlebka bananowego (lub opcjonalnie domowego)
- garść pokruszonych orzechów włoskich (opcjonalnie)
- szczypta cynamonu



Bonjour!



Czy wiesz, że słowo *parfait* oznacza po francusku „doskonały”?
Taki właśnie jest ten deser!

Krem z naszego przepisu to doskonała baza do kulinarnych eksperymentów. Możesz łączyć go z dowolnymi składnikami, takimi jak świeże owoce, chrupiące orzechy czy granola. Dzięki temu za każdym razem stworzysz zupełnie nową kompozycję smaku.



Buteczki cynamonowe

🕒 2 godz. 40 minut 🍴 4 porcje



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, przetóż 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.
3. Oba placki posmaruj miękkim masłem i posyp mieszanką brązowego cukru z cynamonem. Zawiń 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.
4. 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)

A może sernik
cynamonowy?





Omlét cesarski

🕒 20 minut 🍴 2 porcje

Sposób przygotowania

1. Żółtka oddziel od białek. Białka ubij ze szczyptą soli na sztywną pianę.
2. Mąkę połącz z żółtkami, cukrem i mlekiem – wymieszaj dokładnie różgą do uzyskania jednolitej masy.
3. Ubite białka delikatnie wymieszaj z masą mączno-mleczną.
4. Rozpuść masło na patelni i wlej masę.
5. Smaż omlét około 5 minut z jednej strony. Po przewróceniu na drugą stronę smaź jeszcze 3 minuty.
6. Omlét porozrywaj dwoma widelcami. Kawałki oprósz cukrem pudrem. Każdą porcję serwuj z powidłami, serem, malinami i truskawkami.

Składniki

- 3 jajka
- 1 szczypta soli
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- ½ szklanki mleka
- ½ szklanki mąki pszennej
- 2 łyżki masła
- 1 szklanka malin
- 1 szklanka truskawek
- 2 łyżki sera Philadelphia Original
- 2 łyżki powideł śliwkowych

Nazwa tego deseru (*Kaiserschmarrn*) oznacza „cesarski bałagan”. Według legendy danie powstało, gdy nadworny mistrz kuchni Franciszka Józefa I przygotował tak puszysty omlét, że ten rozpadł się na patelni. Aby uratować potrawę, twórca porwał ciasto na mniejsze kawałki, oprószył je cukrem pudrem i podał z owocową konfiturą. Efekt tak zachwycił monarchę, że danie na stałe wpisało się do kanonu austriackich przysmaków.





Panzanella

🕒 30 minut 🍴 2 porcje



Sposób przygotowania

1. Rozgrzej patelnię z nieprzywierającym dnem. Chleb pokrój w grubą kostkę, tostuj przez 1 minutę. Skrop oliwą, smaż kolejne 2 minuty, aż chleb będzie złocisty i chrupiący.
2. Pomidora pokrojonego w ósemki, truskawki pokrojone na ćwiartki, świeży groszek, maliny, bób i plastry cebuli rozdziel na dwa talerze.
3. Posyp sałatkę grzankami. Dopraw solą i pieprzem, skrop oliwą.
4. Nałóż porcję serka na każdy talerz i udekoruj potrawę listkami bazylii.

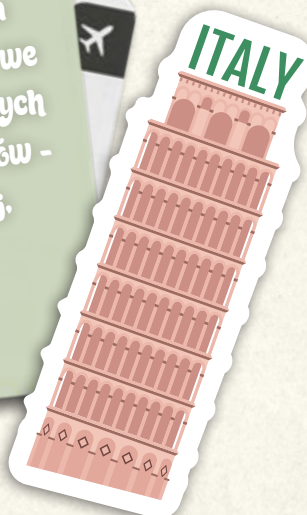
Składniki

1 duży pomidor
6 truskawek
1 garść świeżego zielonego groszku (wyłuskanego)
100 g malin
2 plastry białej cebuli
1 garść ugotowanego bobu (obranego)
2 kromki chleba
2 łyżki oliwy
sól i pieprz do smaku

Do podania

125 g serka Philadelphia z ziołami
listki bazylii

Ta toskańska sałatka to genialny przykład kuchni zero waste - jej podstawą jest czerstwy chleb, który dzięki odpowiedniemu przygotowaniu zyskuje drugie życie. Dziś to jedna z najstynniejszych letnich sałatek we włoszech. Co ciekawe, w najstarszych wersjach nie było w niej pomidorów - te pojawiły się dopiero później, gdy na dobre zadomowiły się w tamtejszej kuchni.



od śródziemnomorskiego stońca po północne chłody

E

uropa to kontynent smaków, które zmieniają się wraz z porami roku i szerokością geograficzną. Na południu – we Włoszech, Hiszpanii czy Grecji – kuchnia przez cały rok tętni kolorami. Dojrzałe pomidory, świeże zioła, oliwki i cytrusy tworzą paletę o intensywnym aromacie. To właśnie tam kremowy serek Philadelphia często łączy się z soczystymi warzywami i oliwą, tworząc aksamitne sosy i delikatne farsze, które zachwycają prostotą i niepodrabialnym smakiem. Im dalej na północ, tym smaki stają się bardziej wyraziste. Skandynawowie czy Niemcy słyną z kuchni, która rozgrzewa w długie, chłodne miesiące. Królują tam warzywa korzeniowe, grzyby, tłuste mięsa i ryby. Serek Philadelphia dodaje potrawom kuchni północnych kremowości i lekkości – delikatnie zagęszcza zupy, wygładza sosy i pomaga lepiej połączyć intensywne, korzenne i ziołowe aromaty w spójną, aksamitną całość.

Sezonowość to wspólny język całej Europy. Włoski maj pachnie bazylią, francuski wrzesień winogronem, a skandynawski październik cynamonem. Niezależnie od miejsca, w każdej kuchni znajdzie się miejsce na kremowy serek Philadelphia – wiosną w lekkich tartach z warzywami, zimą w rozgrzewającym risotto. Bo każda pora roku ma swój rytm. I właśnie w tym tkwi cała magia gotowania.



COMFORT FOOD



You've GOT A
FRIEND
in PHILLY



Vol-au-vents

🕒 1 godz.

🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

Koszyczki z ciasta francuskiego

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C (górną-dół).
2. Z ciasta francuskiego wytnij 4 okręgi o średnicy ok. 10–12 cm.
3. Ułóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i posmaruj żółtkiem wymieszonym z mlekiem.
4. Piecz przez 15 minut, aż będą złociste i wyrośnięte.
5. Odstaw do przestudzenia.

Nadzienie

1. Pieczarki pokrój w plasterki, polędwiczki z kurczaka zostaw w całości lub przekrój wzdłuż.
2. Na patelni rozgrzej oliwę, dodaj kurczaka i pieczarki.
3. Smaż na średnim ogniu, aż mięso się zarumieni, a pieczarki zmiękną i odparują nadmiar wody (ok. 10 minut).
4. Zmniejsz ogień i dodaj 125 g serka. Wymieszaj, aż powstanie kremowy sos.
5. Dopraw solą i pieprzem.

Karmelizowane marchewki

1. Marchewki obierz i przekrój wzdłuż.
2. Na patelni rozpuść masło, dodaj miód i wymieszaj.
3. Wrzuć marchewki i smaż na średnim ogniu przez 10 minut, aż będą miękkie i lekko karmelizowane.
4. Dopraw solą, pieprzem i tymiankiem.

Podanie

1. W każdym koszyczku z ciasta zrób wgłębienie łyżką i nałóż porcję nadzienia – kurczaka z pieczarkami w kremowym sosie.
2. Podaj vol-au-vent z garścią miksów sałat i karmelizowanymi marchewkami.
3. Na wierzchu każdej porcji dodaj łyżeczkę serka.

Składniki

Koszyczki z ciasta francuskiego

- 1 opakowanie schłodzonego ciasta francuskiego
- 1 żółtko
- 1 łyżka mleka

Nadzienie

- 4 polędwiczki z kurczaka
- 4 średnie pieczarki
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- sól i świeżo mielony pieprz
- 125 g serka Philadelphia z ziołami

Karmelizowane marchewki

- 300 g cienkich marchewek (np. baby carrots lub zwykłych pokrojonych wzdłuż)
- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczka miodu
- sól, pieprz, tymianek do smaku

Do podania

- garść miksów sałat
- 4 łyżeczki serka Philadelphia z ziołami



Σουβλάκι

🕒 35 minut 🍴 5 porcji



Sposób przygotowania

Szaszłyki

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

Sos

1. W tym czasie przygotuj tzatziki: zetrzyj ogórka na grubych oczkach tarki, a miętę posiekaj. Serek wymieszaj z sokiem z cytryny, a następnie z ogórkiem oraz miętą. Przełóż sos do miseczki.
2. Rozgrzej patelnię grillową i smaż szaszłyki przez 5 minut z każdej strony.
3. Serwuj z sosem tzatziki.

Składniki

Szaszłyki

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

Sos

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



Masz ochotę na więcej greckich klasyków?





Kapsalon

🕒 1 godz.

🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

Kapsalon

1. Frytki piecz w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez ok. 20–25 minut, aż będą złociste i chrupiące.
2. Piersz z kurczaka pokrój w cienkie paski i wymieszaj z przyprawą do gyrosa. Na patelni rozgrzej oliwę i smaż na niej mięso przez ok. 10 minut na dużym ogniu, aż będzie dobrze przysmażone.
3. W dużym naczyniu żaroodpornym wyłóż upieczone frytki, a na nich równomiernie rozłóż usmażone mięso. Posyp całość tartym serem i zapiecz w piekarniku w 180°C przez 5–7 minut, aż ser się roztopi.
4. Wyjmij zapieczoną bazę z piekarnika i nałóż na wierzch poszatowaną sałatę, przekrojone na pół pomidorki, plasterki ogórka oraz cebulę pokrojoną w piórka.

Sos czosnkowy

1. Ząbki czosnku przeciśnij przez praskę. W miseczce wymieszaj 150 g serka, majonez, czosnek i sok z cytryny. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

Podanie

1. Polej danie sosem czosnkowym i ostrym według uznania. Na koniec udekoruj kleksami serka i posyp posiekanym szczypiorkiem.

Składniki

Kapsalon

800 g mrożonych frytek
500 g mięsa z piersi z kurczaka
2 łyżki oliwy z oliwek
1 łyżka przyprawy do gyrosa
200 g tartego sera żółtego (np. cheddar lub gouda)
200 g sałaty lodowej
150 g pomidorków koktajlowych
1 ogórek
1 mała cebula czerwona

Sos czosnkowy

2 ząbki czosnku
150 g serka Philadelphia Original
45 g majonezu
1 łyżka soku z cytryny
sól i pieprz do smaku

Do podania

80 g serka Philadelphia Original
pęczek szczypiorku
dowolny ostry sos



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, przełóż ciasto na blachę i uformuj placek.
3. Wierzch ciasta posmaruj 250 g serka, posyp mozzarellą, dodaj ziemniaki pokrojone w plasterki, oprósź solą i pieprzem. Posyp cebulą pokrojoną w piórka, guanciale i gałązkami rozmarynu.
4. Piecz 15–20 minut w piekarniku nagrzanym do 220°C (góra-dół).

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

Choc to połączenie może zaskakiwać, w Rzymie pizza z ziemniakami to absolutny klasyk. Jej sekret tkwi w pokrojeniu warzyw w niemal przezroczyste plastry - dzięki temu podczas pieczenia stają się chrupiące. Tradycyjnie taką pizzę doprawia się jedynie oliwą, solą i świeżym rozmarynem, co czyni ją genialnym przykładem włoskiego minimalizmu i przywiązania do jakości.





Pastéis de Bacalhau

🕒 40 minut 🍴 5 porcji



Sposób przygotowania

Kotleczki

1. Obrane, pokrojone w kostkę ziemniaki wrzucić do osolonej wrzącej wody i gotować przez 10 minut, aż będą miękkie. Ugotowane ziemniaki odcedzić.
2. Filet z dorsza gotować w osolonej wodzie przez 10 minut, następnie przełożyć na ręcznik papierowy i osuszyć. Rozdrobnić ugotowanego dorsza widelcem.
3. Ziemniaki dokładnie ubić wraz z 75 g sera, aż do uzyskania jednolitej puszystej konsystencji.
4. Wymieszać masę z dorszem, pokrojoną w kosteczkę cebulą, jajkiem, wyciśniętym przez praskę czosnkiem, gałką muskatołową, solą i białym pieprzem.
5. Przy pomocy dwóch łyżek stołowych formować podłużne kotleczki, zsuwając farsz z jednej łyżki na drugą, aż uzyskają jajowaty kształt. Ułożyć uformowane kotleczki na talerzu i wstawić do lodówki na godzinę.

Dip i smażenie

1. 125 g sera wymieszać z mlekiem, sokiem z cytryny, drobno posiekaną natką pietruszki i pieprzem cayenne. Przełożyć dip do miseczki.
2. W średnim garnku rozgrzać olej do 180°C i smażyć kotleczki, aż będą jasnobrązowe z każdej strony (3–4 minuty). Przekładać je na ręcznik papierowy.
3. Serwować na gorąco z dipem.

Składniki

Kotleczki

- 75 g sera Philadelphia Original
- 500 g filetu z dorsza
- 500 g ziemniaków
- 100 g białej cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 1 jajko
- 1 g gałki muskatołowej
- 4 g soli
- 2 g białego pieprzu
- 1 l oleju rzepakowego do smażenia

Dip

- 125 g sera Philadelphia Original
- 50 ml mleka
- 10 g świeżej natki pietruszki
- 20 ml soku z cytryny
- 1 g pieprzu cayenne

**Wersj w różnych
odstonach**



Smakowicie i nastrojowo

Europejska kuchnia kryje w sobie mnóstwo smaków, tradycji i zaskakujących zwyczajów. Oto garść kulinarnych ciekawostek, które pokazują, że jedzenie to także opowieść o kulturze i codziennych rytuałach.

Portugalczyki mają przystawie: „Na każdy dzień roku inny sposób na dorsza.” Uważa się, że istnieje ponad 365 przepisów na bacalhau - solonego i suszonego dorsza, który stał się symbolem narodowej kuchni. To tradycyjne danie wigilijne i ulubiony składnik codziennych obiadów.



W Niemczech poranny posiłek, Frühstück, bywa solidnym ucztowaniem: różnorodne chleby, sery, wędliny, jajka, dżemy i świeże warzywa - często bardziej obfity niż późniejszy obiad. To bogaty start dnia, który zapewnia energię na godziny pracy.



Fika to jeden z najważniejszych szwedzkich rytuałów.

To coś więcej niż przerwa na kawę - to moment, by spotkać się, zatrzymać i porozmawiać. Oczywiście z kawałkiem ciasta cynamonowego, najlepiej kanelbule.

Hiszpanie jedzą kolację najpóźniej w Europie - często dopiero po 21:00. To wynik gorącego klimatu i tradycji południowej siesty. Zamiast spieszyć się z posiłkiem, mieszkańcy cieszą się wspólnym stołem, rozmową i przekąskami.



Stynne karjalanepirakka to małe, otwarte pierożki z nadzieniem z ryżowej gwsianki. W fińskich domach jada się je z jajecznym masłem i herbatą. Tradycyjnie ceniono je tak bardzo, że pojawiały się w opowieściach o weselach jako symbol dostatku!



Przy wspólnym stole



You've GOT A
FRIEND
in PHILLY



Klopsiki królewieckie

🕒 45 minut 🍴 4 porcje



Sposób przygotowania

Klopsiki

1. W dużej misce wymieszaj mięso z jajkiem, namoczoną w mleku i odcisniętą bułką, drobno posiekaną i zeszkloną cebulą, musztardą i przyprawami.
2. Uformuj klopsiki (ok. 3 cm średnicy).
3. Zagotuj bulion w garnku i delikatnie włóż do niego klopsiki. Gotuj na małym ogniu przez 15 minut.
4. Wyjmij klopsiki łyżką cedzakową, a bulion zachowaj do sosu.

Sos

1. W rondlu rozpuść masło, wsyp mąkę i mieszaj, aż lekko się zarumieni.
2. Wlej stopniowo wywar z gotowania klopsików, energicznie mieszając.
3. Dodaj śmietankę, serek, kapary i sok z cytryny.
4. Gotuj na małym ogniu przez 5 minut, aż sos będzie gładki i lekko zgęstnieje. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

Podanie

1. Ugotuj szpece zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Do misek lub głębokich talerzy nałóż porcje szpecli.
3. Na kluskach ułóż po kilka klopsików i polej sosem.
4. Do każdej porcji dodaj łyżkę sera.
5. Udekoruj kaparami, świeżą natką pietruszki i plasterkami cytryny.

Składniki

Klopsiki

- 500 g mielonego mięsa (wieprzowo-wołowego)
- 1 jajko
- 1 bułka
- 1 mała cebula
- 1 łyżeczka musztardy
- sól, pieprz do smaku
- szczypta gałki muszkatołowej
- 1 l bulionu warzywnego

Sos

- 1 łyżka masła
- 1 łyżka mąki
- 400 ml wywaru z gotowania klopsików
- 2 łyżki kaparów (według uznania)
- 100 ml śmietanki 30%
- 125 g sera Philadelphia z ziołami
- 1 łyżka soku z cytryny
- sól, pieprz do smaku

Do podania

- 300 g szpecli
- 4 łyżki sera Philadelphia z ziołami
- natka pietruszki
- plasterki cytryny
- kilka dużych kaparów



Bouillabaisse

🕒 1 godz.

🍴 6 porcji



Sposób przygotowania

Zupa

1. W dużym garnku rozgrzej oliwę. Wrzuc cebulę pokrojoną w piórka, por pokrojony w plasterki, posiekany drobno czosnek, marchewkę w plasterkach i pokrojoną w paski paprykę. Smaż 7 minut.
2. Wlej wino, gotuj 3 minuty. Dodaj pomidory, bulion, koncentrat pomidorowy, skórkę z cytryny, szafran lub kurkumę, tymianek, sól i pieprz. Gotuj pod przykryciem na średnim ogniu przez 15 minut.
3. Do gotującej się zupy dodaj pokrojoną w grubą kostkę rybę i kalmary pokrojone w krążki. Gotuj 5 minut.
4. Następnie dodaj krewetki i mule. Gotuj kolejne 5 minut – do momentu, aż mule się otworzą (zamknięte wyrzuć).
5. Na koniec wmieszaj do zupy 100 g serka Philadelphia z ziołami, aż całkowicie się rozpuści i nada zupie aksamitną, ziołową nutę. Po dodaniu serka nie gotuj już zupy.

Podanie

1. Serwuj gorącą zupę w głębokich talerzach, z porcją serka na wierzchu i świeżą natką pietruszki oraz z dodatkiem ulubionego pieczywa.

Składniki

Baza zupy

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 cebula
- 1 por
- 2 ząbki czosnku
- 1 marchewka
- ½ czerwonej papryki
- 100 ml białego, wytrawnego wina
- 400 g pomidorów z puszki (krojonych)
- 1 litr bulionu rybnego lub warzywnego
- 100 g serka Philadelphia z ziołami
- 1 łyżeczka koncentratu pomidorowego
- starta skórka z 1 cytryny
- ½ łyżeczki szafranu lub kurkumy
- ½ łyżeczki tymianku (świeżego lub suszonego)
- sól i świeżo mielony pieprz do smaku

Bouillabaisse, marsylska zupa rybna, to tradycyjna potrawa, której początki sięgają VII wieku. Od dawna jest jedną z najśłynniejszych zup na świecie.

Aby chronić tradycyjny przepis, marsylscy restauratorzy stworzyli w 1980 roku specjalny dokument (*Kartę Bouillabaisse*). Według niego autentyczna zupa musi zawierać co najmniej 4 (lub 5) gatunków ryb: skorpena, żabnica, konger, barwena, piosz. Tradycyjnie zupę serwuje się w 2 etapach, najpierw bulion, potem ryby – z czosnkowymi grzankami i sosem rouille (prowansalski majonez paprykowy z szafranem i czosnkiem). Jednak w wielu restauracjach czy marsylskich domach legendarna zupa podawana jest w wersji jednodaniowej.

Składniki

Owoce morza

200 g białej ryby (np. dorsz, morszczuk – filety)
150 g krewetek
150 g muli
100 g kalmarów

Do podania

25 g serka Philadelphia z ziołami
świeża natka pietruszki
ulubione pieczywo





Tort kanapkowy

🕒 2,5 godziny 🍴 8-10 porcji

ORIGINAL
PHILADELPHIA

Sposób przygotowania

Krem bazowy

1. W misce wymieszaj 400 g serka ze śmietaną (lub jogurtem), łyżką soku z cytryny, solą i białym pieprzem. Krem powinien być gładki i łatwy do rozsmarowania, ale stabilny.

Masy do przełożenia

Warstwa jajeczna

1. Jajka drobno posiekaj lub zetrzyj na tarce. Wymieszaj z 2 łyżkami serka, majonezem i szczyptką. Dopraw solą i pieprzem.

Warstwa łososiowa

1. Łososa drobno posiekaj. Wymieszaj z 2 łyżkami serka, musztardą i łyżką soku z cytryny.

Warstwa ogórkowa z awokado

1. Ogórek drobno posiekaj i odciśnij nadmiar wody. Awokado drobno pokrój. Wymieszaj z 3 łyżkami serka i koperkiem. Dopraw solą i pieprzem.

Składanie tortu kanapkowego

1. Na desce ułóż pierwszą warstwę kromek chleba (bez skórki), tworząc prostokąt. Posmaruj cienką warstwą kremu bazowego.
2. Nałóż masę jajeczną i przykryj kolejną warstwą chleba.
3. Posmaruj cienko kremem bazowym i rozprowadź masę łososiową. Przykryj chlebem.
4. Nałóż masę ogórkową z awokado. Przykryj ostatnią warstwą chleba.

Składniki

Baza:

1 duży chleb tostowy kanapkowy (ok. 18–20 kromek, bez skórki)

Krem bazowy do przełożenia i tynkowania:

400 g serka Philadelphia Original
150 g gęstej śmietany 18% lub
2 łyżki jogurtu naturalnego (dla
lżejszej konsystencji)
1 łyżka soku z cytryny
sól i biały pieprz do smaku

Warstwa 1 – jajeczno-szcypiorkowa

4 jajka ugotowane na twardo
2 łyżki serka Philadelphia Original
1 łyżka majonezu
1 łyżka drobno posiekanego
szczyptką
sól, pieprz do smaku

Warstwa 2 – łososiowa

200 g wędzonego łososa
2 łyżki serka Philadelphia Original
1 łyżeczka musztardy dijon
1 łyżka soku z cytryny

Sposób przygotowania

Tynkowanie

1. Cały tort kanapkowy posmaruj kremem bazowym. Boki i wierzch powinny być gładkie jak w klasycznym torcie.
2. Wstaw do lodówki na minimum 2 godziny (najlepiej 4–6 godzin), by całość się ustabilizowała.

Dekorowanie

1. Udekoruj boki tortu plasterkami ogórka, na wierzchu ułóż wstążki z ogórka, gałązki koperku i zioła.
2. Dołóż trochę ikry łososia lub kawioru.
3. Całość wykończ jadalnymi kwiatami.

Podanie

1. Podawać dobrze schłodzony. Kroić bardzo ostrym nożem (po zanurzeniu w ciepłej wodzie).

Składniki

Warstwa 3 – ogórkowa z awokado

- ½ długiego ogórka
- 1 dojrzałe awokado
- 3 łyżki serka Philadelphia Original
- 1 łyżka koperku
- sól, pieprz do smaku

Do dekoracji

- cienkie wstążki z ogórka (zrobione obieraczką)
- plasterki świeżego ogórka
- koperek
- świeża rukiew wodna lub młode listki ziół
- jadalne kwiaty (np. bratki)
- kawior lub ikra łososia





Sarmale

🕒 2,5 godz. 🍴 6 porcji



Sposób przygotowania

Sarmale

1. Na patelni zeszklij drobno posiekaną cebulę i czosnek na oleju. Odstaw do lekkiego przestudzenia.
2. W dużej misce wymieszaj: mięso mielone, opłukany surowy ryż, cebulę z czosnkiem, przecier pomidorowy, 125 g sera Philadelphia z ziołami, paprykę, tymianek, sól i pieprz. Masa powinna być wilgotna i aromatyczna.
3. Liście kapusty opłucz (jeśli są bardzo kwaśne). Usuń zgrubiałe części nerwów liściowych. Na każdy liść nałóż porcję farszu i zawiń ciasno w małe rulony, składając boki do środka.
4. Na dnie garnka rozłóż kilka pozostałych liści. Na nich ciasno ułóż sarmale. Zalej passatą, wodą lub bulionem, dodaj liść laurowy i ziele angielskie. Duś pod przykryciem 2 godziny na bardzo małym ogniu.

Polenta

1. W garnku zagotuj litr wody z solą. Wsyp polentę, mieszając. Gotuj 7 minut, aż zgęstnieje.
2. Zdejmij z ognia, dodaj 125 g sera Philadelphia Original (oraz masło, jeśli chcesz) i dokładnie wymieszaj.

Składniki

Sarmale (rumuńskie gołąbki)

- 1 duża główka kiszonej kapusty (liście)
- 600 g mielonego mięsa wieprzowego lub wieprzowo-wołowego
- 100 g ryżu
- 1 mała cebula
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki przecieru pomidorowego
- 125 g sera Philadelphia z ziołami
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- ½ łyżeczki suszonego tymianku
- sól i świeżo mielony pieprz do smaku
- 2 łyżki oleju

Do duszenia

- 300 ml passaty pomidorowej
- 1 liść laurowy
- kilka ziaren ziela angielskiego
- 1 szklanka wody lub bulionu

Sposób przygotowania

Sos

1. W miseczce połącz: 125 g serka Philadelphia z ziołami, śmietankę, sok z cytryny i pieprz na gładki, kremowy sos.

Podanie

1. Na talerzu rozprowadź porcję kremowej polenty.
2. Na wierzchu ułóż 2 sarmale. Polej odrobiną bulionu pomidorowego z garnka.
3. Danie polej sosem, posyp natką pietruszki i szczyptą papryki.

Składniki

Polenta

- 1 litr wody
- 200 g kaszy kukurydzianej (polenty)
- ½ łyżeczki soli
- 125 g serka Philadelphia Original
- 1 łyżka masła (opcjonalnie)

Sos

- 125 g serka Philadelphia z ziołami
- 4 łyżki śmietanki 30%
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- świeżo mielony pieprz

Do podania

- świeża natka pietruszki
- szczypta papryki





Pulpety w sosie kurkowym

🕒 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 rozgrzanym oleju z każdej strony na złoto. Przełóż na talerz.

Sos

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. Podaj 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

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

Do podania

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

Zgstały ci kurki?



Pamiątki pełne smaku

Podróże wcale nie muszą kończyć się wraz z powrotem do domu – **najpiękniejsze wspomnienia zapisują się w smakach**, które możemy przywołać we własnej kuchni.

Co warto przywieźć z wyprawy?

Zamiast typowych upominków sięgnij po kulinarne skarby z różnych zakamarków Europy. Najlepiej sprawdzą się produkty, które miejscowi mają zawsze pod ręką – proste, codzienne składniki lub wyroby pełne autentycznego charakteru.

Czasem wystarczy szczypta pachnących ziół, kropla octu balsamicznego czy łyżka aromatycznej oliwy, by na nowo poczuć ciepło popołudniowego słońca i usłyszeć szum gwarnej, europejskiej uliczki. **Z serkiem Philadelphia u boku Twoje podróżnicze inspiracje staną się pyszną częścią codziennego gotowania.**

Finlandia



dżem z maliny
morszki
słona lukrecja (salmiakki)
czekolada

Francja



Foie gras
konfitura z Fig
Musztarda Dijon

salami
papryka
pasta gulaszowa

Węgry





oliwa z oliwek
papryczki Piri Piri
sardynki w puszcze

Portugalia



chatwa
oliwki Kalamata
suszone figi

Grecja



Makaron
ciasteczka cantuccini
pesto

Włochy



szafran
migdały
szynki Jamón Ibérico i serrano

Hiszpania



Stodki akcent



You've GOT A
FRIEND
in PHILLY

Smith
San Francisco, CA (SFO)
New York, NY (JFK)
09 NOV 2021
FLIGHT: F395
GATE: 7
SEAT: 9A



Bûche de Noël

🕒 2 godz.

🍴 10 porcji



Sposób przygotowania

Biszkopt

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C (góra–dół). Wyłóż dużą blachę papierem do pieczenia.
2. Oddziel białka od żółtek. Ubij białka ze szczyptą soli na sztywną pianę, stopniowo dodając cukier.
3. Dodaj żółtka, delikatnie zmiksuj na niskich obrotach.
4. Przesiej mąkę ze skrobią i delikatnie wmieszaj szpatułką do masy.
5. Wylej ciasto na blachę i wyrównaj.
6. Piecz ok. 10–12 minut, aż ciasto się zarumieni, ale nie przesusz.
7. Po upieczeniu od razu odwróć biszkopt, przekładając na czystą ściereczkę, zdejmij papier i zwiń (z krótszego boku).

Krem

1. Ubij zimną śmietankę na sztywno.
2. W osobnej misce utrzyj serek Philadelphia Original (w temp. pokojowej) z cukrem pudrem.
3. Delikatnie połącz serek z bitą śmietaną.
4. Rozwiń ostudzony biszkopt, posmaruj cienko dżemem wiśniowym, a następnie kremem, zostawiając ok. 1 cm wolnego brzegu.
5. Zwiń ciasto w roladę i wstaw do lodówki na min. 30 minut.

Czekoladowa „kora”

1. Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej lub w mikrofali i przestudź.
2. Wymieszaj z serem Philadelphia Milka na gładką masę.
3. Pokryj wierzch rolady grubą warstwą masy czekoladowej. Użyj widelca lub szpatułki, by stworzyć efekt kory drewna.

Dekoracja

1. Jeśli chcesz, udekoruj roladę świeżą żurawiną i gałązkami rozmarynu.

Składniki

Biszkopt

- 4 jajka
- 100 g drobnego cukru do wypieków
- 80 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej
- szczypta soli

Krem

- 250 g sera Philadelphia Original
- 150 ml śmietanki 36%
- 2 łyżki cukru pudru
- 4 łyżki dżemu wiśniowego

Polewa („kora”)

- 200 g sera Philadelphia Milka
- 100 g gorzkiej lub deserowej czekolady

Dekoracja (opcjonalnie)

- świeża żurawina
- gałązki rozmarynu



germknödel

🕒 2 godz.

🍴 4 porcje

Sposób przygotowania

Rozczyn

1. Jeśli używasz świeżych drożdży, rozpuść je w letnim mleku z 1 łyżeczką cukru i odstaw na 10 minut, aż zaczną pracować.
2. Suche drożdże od razu dodaj do mąki.

Ciasto

1. Do dużej miski wsyp mąkę, cukier, sól. Wbij jajko, dodaj rozczyn (lub suche drożdże), 125 ml mleka i roztopione masło.
2. Wyrabiaj przez około 10 minut, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne.
3. Przykryj miskę ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na ok. 1 godzinę, aż ciasto podwoi objętość.

Knedle

1. Wyrośnięte ciasto podziel na 4 części.
2. Każdą część rozplaszcz i na środek nałóż łyżeczkę powideł.
3. Zlep brzegi i uformuj gładką kulkę.
4. Ułóż zlepieniem do dołu na pergaminie, przykryj i pozostaw do ponownego wyrośnięcia na 20 minut.
5. Gotuj knedle na parze przez ok. 15 minut, aż będą puszyste i dobrze ugotowane w środku.

Składniki

Ciasto drożdżowe

300 g mąki pszennej
20 g świeżych drożdży
(lub 7 g suchych)
125 ml ciepłego mleka
1 jajko
40 g roztopionego masła
2 łyżki cukru
szczypta soli

Nadzienie

4 łyżeczki powideł śliwkowych

Sos waniliowy

250 ml mleka
4 żółtka
½ szklanki cukru
1 laska wanilii lub 1 łyżeczka
ekstraktu waniliowego
125 g serka Philadelphia Original

Do podania

2 łyżki maku

Sposób przygotowania

Sos waniliowy

1. W rondelku zagotuj 250 ml mleka z laską wanilii (lub ekstraktem).
2. W misce utrzyj żółtka z cukrem na jasną, puszystą masę.
3. Do masy jajecznej cienką strużką wlej gorące mleko, mieszając.
4. Przelej całość z powrotem do rondla i podgrzewaj na małym ogniu, aż lekko zgęstnieje (nie zagotuj).
5. Zdejmij rondel z ognia, dodaj serek (w temperaturze pokojowej) i dokładnie wymieszaj lub zmiksuj ręcznie, aż sos będzie gładki i kremowy.
6. Jeśli chcesz rzadszy sos – wlej odrobinę mleka i wymieszaj.

Podanie

1. Na talerz nalej porcję ciepłego sosu waniliowego.
2. Ułóż na nim gorącego knedla, polej wierzch sosem.
3. Germknödel posyp makiem.



Te słodkie knedle z powidłami śliwkowymi są nieodłącznym elementem zimy w Alpach – to absolutny klasyk serwowany w niemal każdym schronisku narciarskim w Austrii.



Scones z żurawiną

🕒 1 godz.

🍴 8 porcji



ORIGINAL
PHILADELPHIA

Sposób przygotowania

Scones

1. Nagrzej piekarnik do 200°C (górną-dół).
2. W dużej misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, cukier i sól.
3. Dodaj zimne masło pokrojone w kostkę i posiekaj nożem, aż masa będzie przypominać kruszonkę.
4. W osobnej miseczce roztrzep jajko z mlekiem, wlej do suchych składników i szybko zagnieć miękkie ciasto.
5. Rozwałkuj na grubość ok. 2 cm i wytnij małe krążki (np. szklanką).
6. Ułóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz 12–14 minut, aż będą lekko złociste.
7. Odstaw do przestudzenia.

Dżem z żurawiny

1. Do rondelka wsyp żurawinę, cukier, dodaj sok i skórkę z pomarańczy.
2. Gotuj na średnim ogniu ok. 10 minut, aż owoce zmiękną i masa lekko zgęstnieje.
3. Odstaw do wystudzenia.

Krem

1. Serek (w temperaturze pokojowej) krótko zmiksuj, aż będzie miękki i jednolity.
2. W osobnej misce ubij zimną śmietankę na półsztywno.
3. Delikatnie połącz ubitą śmietankę z serkiem i ewentualnie cukrem pudrem.

Składniki

Scones

- 225 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 40 g zimnego masła
- 25 g cukru
- 1 jajko
- 100 ml mleka (lub trochę więcej)
- szczypta soli

Krem

(alternatywa dla clotted cream)

- 125 g serka Philadelphia Original (w temp. pokojowej)
- 150 ml śmietanki 36% (dobrze schłodzonej)
- 1 łyżka cukru pudru (opcjonalnie)

Dżem z żurawiny

- 200 g świeżej lub mrożonej żurawiny
- 80 g cukru
- 2 łyżki soku z pomarańczy lub wody
- skórka z ½ pomarańczy

Sposób przygotowania

Podanie

1. Przekrój scones na pół.
2. Na każdej połówce rozsmaruj łyżeczkę kremu, a następnie nałóż łyżeczkę dżemu żurawinowego.
3. Podawaj od razu.



Te brytyjskie bułeczki to nieodłączny element rytuału popołudniowej herbatki. W Wielkiej Brytanii od lat trwa spór o to, jak poprawnie je serwować. Mieszkańcy hrabstwa Devon uważają, że najpierw należy nałożyć kremową warstwę, a dopiero potem dżem, natomiast w Kornwalii kolejność jest odwrotna.





Semifreddo z Pistacjami

🕒 6 godz. 20 min 🍴 8 porcji

Sposób przygotowania

Semifreddo

1. W dużej misce ubij dobrze schłodzoną śmietankę kremówkę na sztywną pianę. Odstaw do lodówki.
2. W osobnej misce wymieszaj serek z cukrem pudrem i wanilią, aż masa będzie gładka i puszysta.
3. Delikatnie wmieszaj ubitą śmietankę do masy serowej – najlepiej silikonową szpatułką.
4. Dodaj sok z cytryny i lekko wymieszaj.
5. Na koniec wmieszaj borówki i połowę posiekanych pistacji.
6. Przełóż masę do foremki wyłożonej papierem do pieczenia (np. keksówki).
7. Wyrównaj wierzch, posyp resztą pistacji i lekko dociśnij.
8. Deser wstaw do zamrażarki na co najmniej 6 godzin (najlepiej na noc).

Podanie

1. Wyjmij foremkę z zamrażarki 10 minut wcześniej, by łatwiej było pokroić semifreddo na plastry.
2. Serwuj na schłodzonych talerzach, żeby deser nie rozpuścił się za szybko.
3. Odłożone wcześniej pistacje wykorzystaj do dekorowania porcji semifreddo przed podaniem.

Składniki

- 200 g serka Philadelphia Original
- 250 ml zimnej śmietanki kremówki 30–36%
- 3 łyżki cukru pudru (lub do smaku)
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 150 g borówek (świeżych lub mrożonych)
- 2 łyżki soku z cytryny
- 60 g posiekanych pistacji (zostaw 10 g do końcowej dekoracji)

Zeskanuj po więcej włoskich inspiracji





Pączki ziemniaczane

🕒 2 godz.

🍴 15 porcji



Sposób przygotowania

Ciasto na pączki

1. W misce wymieszaj ciepłe mleko, drożdże i 1 łyżkę cukru. Odstaw na 10 minut, aż drożdże zaczną pracować.
2. W dużej misce połącz przestudzone, przeciśnięte przez praskę ziemniaki, mąkę, resztę cukru, jajka, sól i zaczyn drożdżowy.
3. Dolej roztopione masło i wyrób gładkie, elastyczne ciasto. W razie potrzeby dosyp odrobinę mąki, jeśli ciasto będzie zbyt lepkie.
4. Przykryj ciasto ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce przynajmniej na godzinę, aż podwoi swoją objętość.

Formowanie i smażenie pączków

1. Wyrośnięte ciasto podziel na kulki (ok. 40–50 g każda) i uformuj pączki.
2. Ułóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, przykryj ściereczką i odstaw na 20 minut do ponownego wyrośnięcia.
3. W garnku rozgrzej olej do temperatury 175°C. Smaż pączki partiami na złoty kolor (2–3 minuty z każdej strony).
4. Wyjmuj pączki łyżką cedzakową i odkładaj je na ręcznik papierowy, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.

Krem

1. W misie miksera ubij śmietankę kremówką na sztywno.
2. Do bitej śmietany dodaj 200 g serka i cukier puder. Delikatnie wymieszaj, aż krem będzie jednolity i puszysty.
3. Przełóż krem do rękawa cukierniczego z końcówką do nadziewania.

Nadziewanie i dekoracja

1. Upraż posiekane orzechy laskowe na suchej patelni.
2. Wystudzone pączki nadziej kremem.
3. Posmaruj wierzch pączków cienką warstwą serka.
4. Posyp pączki kawałkami uprażonych orzechów.

Składniki

Ciasto na pączki

- 500 g ugotowanych ziemniaków
- 400 g mąki pszennej
- 30 g świeżych lub 7 g suchych drożdży
- 2 jajka
- 50 g cukru
- 100 ml ciepłego mleka
- 50 g rozpuszczonego masła
- szczypta soli

Krem

- 200 g serka Philadelphia Milka
- 100 ml zimnej śmietanki kremówki
- 2 łyżki cukru pudru (opcjonalnie)

Do dekoracji

- 150 g serka Philadelphia Milka
- 100 g posiekanych orzechów laskowych

Do smażenia

- 1 l rafinowanego oleju roślinnego

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

