Podróże z Philly

cz. II Azja



E-book z przepisami na światowe dania i desery



odkrywaj świat od kuchni

Czas na kulinarną wyprawę do Azji!
To kierunek pełen pysznych inspiracji oraz niezwykłej różnorodności smaków, która potrafi zaskoczyć na każdym kroku. Od tętniących życiem marketów w Chinach i Tajlandii, przez aromatyczne Indie, aż po bogatą tradycję Turcji i Libanu. W tym e-booku zebraliśmy przepisy, które pozwolą Ci przenieść ten egzotyczny klimat do własnej kuchni.

Przygotowaliśmy propozycje na każdą okazję: od sycących dań głównych i zup, po szybkie przekąski i słodkie desery. W roli głównej? Philadelphia – kremowy serek, który nadaje potrawom lekkości i delikatności, łagodzi intensywne smaki i tworzy harmonijne połączenia.

Prezentowane przepisy to nasze autorskie interpretacje inspirowane oryginalnymi recepturami. Zostały opracowane tak, aby składniki były łatwo dostępne, a przygotowanie dań było szybkie i intuicyjne.

Spakujmy więc Philadelphię do koszyka i ruszajmy we wspólną podróż po smakach Azji!

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 serka 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.


ORIGINAL
PHILADELPHIA
TAJ MAHAL
AGRA - INDI

Lista przepisów

Na dzień dobry

S. 8 Cháo gà
S. 9 Labneh z burakami i pomarańczą
S. 10 Okonomiyaki z warzywami
S. 11 Kanapka z marynowanym tofu
S. 12 Bagietka z kimchi





Comfort food

S. 15 Ramen z imbirową wołowiną
S. 16 Mumbai vada pav
S. 18 Kotleciki kalafiorowe
S. 19 Curry bananowe
S. 20 Ziemniaki à la kumpir

Przy wspólnym stole

S. 23 Zupa z melona z krewetkami
S. 24 Kofty z indyka z sałatką tabbouleh
S. 26 Sushi z krewetkami w tempurze
S. 27 Hünkar beğendi
S. 28 Kebab z kurczaka hariyali

Słodki akcent

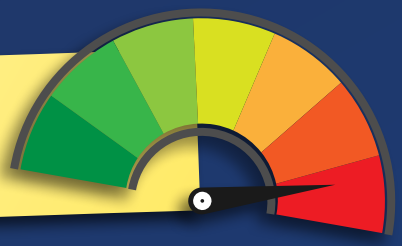
S. 32 Pudding z tapioki
S. 33 Sernik matcha
S. 34 Mango mastani
S. 35 Placuszki hotteok
S. 36 Lody kokosowo-limonkowe



Porady dla podróżujących smakoszy

**Przed Tobą niezwykła podróż śladem azjatyckich aromatów!
Aby ułatwić Ci odkrywanie tego fascynującego świata, przygotowaliśmy zestaw praktycznych wskazówek.
Dzięki nim poczujesz się pewniej wśród nowych produktów i wyciśniesz ze swojej kulinarnej wyprawy
to, co najsmaczniejsze.**

1. Skala ostrości



Azjatycka skala ostrości potrafi zaskoczyć.
To, co tubylcy uważają za łagodne, wciąż może być wyzwaniem dla Europejczyka! Jeśli trafisz na zbyt ogniste danie, sięgnij po ryż lub napoje mleczne, które pomogą złagodzić jego ostrość.
Serek Philadelphia to genialny kompan azjatyckich dań – jego kremowa konsystencja idealnie równoważy ostrość przypraw i balansuje intensywne smaki.



2. A nóż widelec?

Choć w większości turystycznych restauracji bez problemu dostaniesz klasyczne sztućce, przed wyjazdem warto podszkolić swoje umiejętności posługiwania się pałeczkami. To nie tylko świetna zabawa, ale też sposób na celebrowanie lokalnej tradycji.



3. Orientuj się!

Szukasz miejsca na bezpieczny i pyszny obiad?
Patrz na kolejki! Najlepsze jedzenie znajdziesz tam, gdzie panuje największy ruch. Duża liczba gości gwarantuje, że składniki są świeże i błyskawicznie znikają z lokalu, ustępując miejsca nowym dostawom.



4. Apetyt przez całą dobę

Azjatyckie sklepy całodobowe (tzw. *convenience stores*) to znacznie więcej niż tylko punkty z przekąskami. Na ladach znajdziesz świeżo przygotowane posiłki, lokalne specjały i sezonowe desery. To świetne miejsce na szybki lunch, ale też okazja do odkrywania produktów dostępnych wyłącznie na lokalnym rynku. Nie zdziw się, jeśli to właśnie tutaj znajdziesz swoją nową ulubioną przekąskę!



5. Spragniony wrażeń?

Napoje w Azji to ważna część kulinarnego krajobrazu. Twoja podróż może smakować jak tradycyjnie parzona herbata, kultowa bubble tea czy świeży sok z owoców, których nazwę słyszysz pierwszy raz w życiu. Próbowanie lokalnych naparów to doskonała okazja, by poznać nowe smaki i znaleźć upragnione orzeźwienie w upalny dzień.



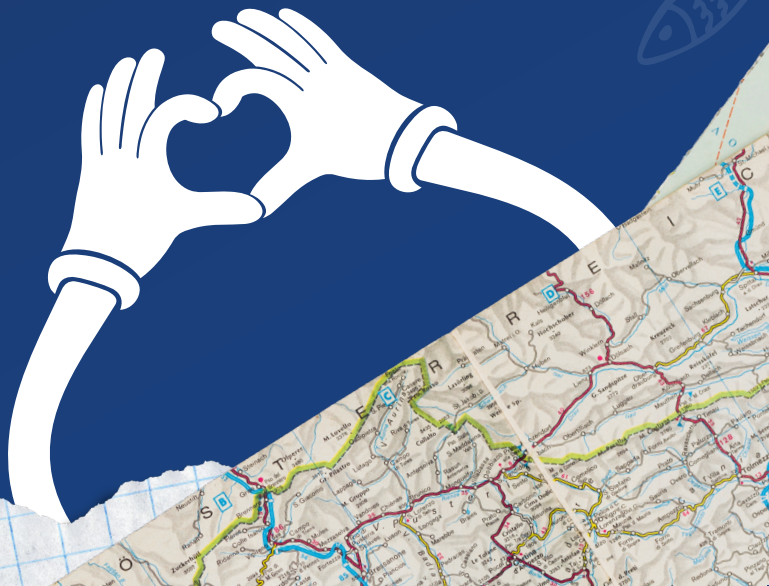
6. Bierz, co chcesz

W wielu krajach Azji nie obowiązuje zasada jednego dania dla jednej osoby – tam posiłki zamawia się na środek stołu. Wspólne próbowanie wielu potraw pozwala odkryć bogactwo smaków, tekstur i aromatów. To wyjątkowy sposób na dzielenie się kulinarnymi doświadczeniami i celebrowanie wspólnych chwil w gronie bliskich.



7. Roślinne smaki

W kuchni azjatyckiej nie brakuje dań wegetariańskich, zwłaszcza w regionach o silnych tradycjach buddyjskich. Należy jednak pamiętać, że w wielu miejscach potrawy warzywne są doprawiane sosem rybnym, pastą krewetkową lub przygotowywane na bulionach zwierzęcych. Aby mieć pewność co do składu posiłku, warto pytać o bazę sosów i sposób przygotowania konkretnego dania bezpośrednio przed jego zamówieniem.



Na dzień dobry







Cháo gà

1,5 godz. 4 porcje

Składniki

Bulion

1 cały kurczak (ok. 1,2–1,5 kg)
lub 4 udka z kością
2,5 litra wody
1 cebula
4 plastry imbiru
1 łyżeczka soli

Zupa ryżowa

bulion
¾ szklanki ryżu jaśminowego (lub długoziarnistego)
125 g serka Philadelphia Original
sos rybny lub sól do smaku
świeżo mielony pieprz do smaku

Do podania

prażona cebulka
świeża kolendra, szczypiorek, dymka
limonka

Sposób przygotowania

Bulion

1. W dużym garnku umieść kurczaka, przekrojoną na pół cebulę, imbir i sól. Zalej wodą.
2. Doprowadź do wrzenia, a następnie zmniejsz ogień. Gotuj pod przykryciem przez 40–50 minut, aż mięso będzie łatwo odchodzić od kości.
3. Wyjmij kurczaka i odstaw do ostygnięcia. Bulion przecedź (opcjonalnie) i przejdź do kolejnego etapu.

Zupa ryżowa

1. Do gorącego bulionu wsyp opłukany ryż.
2. Gotuj na małym ogniu przez ok. 30–40 minut, często mieszając – aż ryż się rozpadnie i zupa zgęstnieje.
3. W razie potrzeby dolej trochę wody. Konsystencja powinna być kremowa, gęsta, ale lejąca.
4. Pod koniec gotowania dodaj serek i dokładnie wymieszaj, aż zupa stanie się aksamitna i lekko kremowa.
5. Dopraw do smaku pieprzem i solą lub odrobiną sosu rybnego.

Podanie

1. Oddziel mięso kurczaka od kości i porwij na cienkie paski lub kawałki.
2. Nałóż porcje zupy do głębokich talerzy, na wierzchu dołóż kawałki mięsa.
3. Posyp prażoną cebulką, świeżą kolendrą, szczypiorkiem i dymką, skrop sokiem z limonki.

Do zjedzenia pałeczkami





Labneh z burakami i pomarańczą

1 godz. 4 porcje

Składniki

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

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

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

Do podania
2 pomarańcze
świeży koperek
1 łyżka oliwy z oliwek
świeża natka pietruszki

Sposób przygotowania

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

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

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

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





okonomiyaki z warzywami

30 minut | 2 porcje

Składniki

Ciasto

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

Sos serkowy

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

Do podania

marchewka pokrojona w cienkie słupki
ogórek pokrojony w cienkie słupki
plasterki czerwonej papryki lub chili
świeża kolendra lub pietruszka

Sposób przygotowania

Ciasto

1. Kapustę drobno poszatkuj. Marchewkę zetrzyj na dużych oczkach tarki. Cebulkę dymkę posiekaj.
2. W misce połącz mąkę, 100 g serka, wodę i jajko. Wymieszaj na gładką masę.
3. Dodaj kapustę, marchewkę, dymkę oraz sos sojowy. Dopraw solą i pieprzem, a następnie całość dokładnie wymieszaj.
4. Rozgrzej patelnię z odrobiną oleju. Nałóż porcję masy, formując okrągły placek.
5. Smaż na średnim ogniu przez 3–4 minuty z każdej strony, aż będzie rumiany i sprężysty.

Sos serkowy

1. Wymieszaj 80 g serka z mlekiem (lub jogurtem), sosem sojowym i sokiem z limonki (jeśli używasz), aż powstanie gładki, kremowy sos.

Podanie

1. Gotowy placek posmaruj sosem serkowym.
2. Udekoruj warzywami pokrojonymi w cienkie słupki oraz świeżymi ziołami.
3. Podawaj od razu – możesz jeść pałeczkami lub pokroić na porcje.

Została Ci kapusta?





Kanapka z maryngowanym tofu

25 minut 2 porcje

Sposób przygotowania

Tofu

1. Tofu pokrój na prostokątne plastry o grubości około 1 cm.
2. W misce wymieszaj sos sojowy, syrop klonowy, ocet ryżowy, słodką paprykę i pieprz.
3. Włóż tofu do marynaty, dokładnie je obtaczając. Odstaw na 10–15 minut.
4. Na patelni rozgrzej niewielką ilość oliwy.
5. Usmaż tofu na złocisty kolor z obu stron, około 3–4 minuty na stronę.

Przygotowanie kanapek

1. Podpiecz kromki chleba tostowego w tosterze lub na suchej patelni, jeśli chcesz, aby były chrupiące.
2. Na każdej kromce chleba rozsmaruj serek.
3. Na dwie kromki nałóż liście szpinaku lub sałaty, plastry usmażonego tofu i, jeśli używasz, łyżkę żurawiny.
4. Przykryj pozostałymi kromkami, tworząc kanapki.

Podanie

1. Przekrój kanapki na pół i podawaj od razu.
2. Na wynos zawiń je w papier śniadaniowy.

Składniki

Marynowane tofu

200 g tofu naturalnego
2 łyżki sosu sojowego
1 łyżeczka syropu klonowego (lub miodu)
1 łyżeczka octu ryżowego (lub soku z cytryny)
½ łyżeczki słodkiej papryki
szczypta pieprzu
oliwa do smażenia

Kanapki

4 kromki chleba tostowego
150 g serka Philadelphia Original
2 garście świeżych liści szpinaku lub sałaty
2 łyżki żurawiny (opcjonalnie)



Jeśli chcesz, aby tofu lepiej chłonęło marynatę, zamroź je przed przygotowaniem. Mrożenie sprawia, że po rozmrożeniu i odciśnięciu wody wewnątrz kostki powstają mikrootwory, dzięki którym tofu błyskawicznie pije sos niczym gąbka.





Bagietka z kimchi

10 minut 2 porcje (4 połówki)

Składniki
1 półbagietka
1 ząbek czosnku
180 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
100 g kimchi
1 łyżka czarnego sezamu
1 łyżka białego sezamu

Do podania
świeży szczypiorek

Sposób przygotowania
1. Półbagietkę przekrój wzdłuż na pół, a każdą połówkę przetnij na dwie równe części. Podpiecz na patelni, by pieczywo było chrupiące.
2. Posmaruj kawałki bagietki przepołowionym ząbkiem czosnku.
3. Na każdej połówce rozsmaruj warstwę serka.
4. Na wierzch wyłóż kimchi.
5. Całość posyp czarnym i białym sezamem, by dodać chrupkości i aromatu.

Podanie
1. Udekoruj pokrojonym świeżym szczypiorkiem.



orientalna mozaika smaków





W Azji to, co trafia do miski, jest nierozerwalnie związane z prognozą pogody. Na gorącym południu, od gwarnych ulic Bangkoku po wietnamskie delty, jedzenie ma przede wszystkim nieść orzeźwienie. Królują tu aromaty, które budzą zmysły: trawa cytrynowa, imbir i limonka. Kiedy upał staje się nie do zniesienia, lokalna kuchnia stawia na chłodne makarony ryżowe, chrupiące pędy i kwaśne buliony. To lekka dieta, która pozwala zachować energię nawet w największym skwarze.

Zupełnie inny scenariusz pisze zima na północy kontynentu. W Korei, Japonii czy górzystych Chinach, gdy temperatura spada poniżej zera, priorytety się zmieniają. Posiłki stają się gęstsze, bardziej sycące i nasycone umami. To czas długo gotowanych wywarów, fermentowanych past i sosów na bazie orzechów. Potrawy mają rozgrzewać od środka, dlatego w ruch idą pikantne przyprawy oraz czosnek, budując głęboki smak, który pomaga przetrwać mroźne wieczory.

Cała sztuka polega na obserwowaniu natury – od wiosennych pędów bambusa, przez owoce morza, aż po grzyby. W ten naturalny rytm zmian idealnie wpisuje się serek Philadelphia. Choć pochodzi z innej kultury, w Azji stał się pomostem między tradycją a nowoczesnością. Dzięki swojej kremowej konsystencji potrafi złagodzić ostrość południowych przypraw lub dodać delikatności ciężkim, zimowym daniom z północy, stając się uniwersalnym elementem azjatyckiej fuzji smaków.



comfort food







Ramen z imbirową wołowiną

7 godz. 6 porcji

Składniki

Ramen
1 kg kości wieprzowych
1 kg kości drobiowych
15 cm korzenia imbiru
1 główka czosnku
1 papryczka chilli
20 g grzybów shiitake
3 średnie marchewki
1 płat wodorostów kombu
2 goździki
1 gwiazdka anyżu
100 ml sosu sojowego
60 ml sake
125 g serka Philadelphia Original

Składniki na wołowinę
1 łyżka oleju roślinnego
3 cm imbiru
3 ząbki czosnku
400 g mielonej wołowiny
2 łyżki sosu sojowego
1 łyżka sosu rybnego
sól i pieprz do smaku

Dodatki
6 jajek
1 marchewka
220 g makaronu ramen
3 łyżki posiekanej kolendry
3 łyżki posiekanego szczypiorku
płatki chili
125 g serka Philadelphia Original

Sposób przygotowania

Ramen
1. W dużym garnku umieść kości wieprzowe i drobiowe, plastry imbiru i marchewki, przekrojoną główkę czosnku, przekrojoną papryczkę chili, grzyby shiitake, wodorost kombu, goździki i anyż. Zalej zimną wodą, by przykryć składniki.
2. Doprowadź do wrzenia, a następnie wyjmij wodorost kombu. Gotuj na małym ogniu przez 6 godzin.
3. Bulion przecedź przez sito, dopraw sosem sojowym i sake. Dodaj serek i mieszaj, aż składniki się połączą.
4. Grzyby shiitake pokrój w cienkie plasterki i odłóż.

Wołowina
1. Na patelni rozgrzej olej i smaż wołowinę na mocnym ogniu, aż się zrumieni. Dopraw solą i pieprzem.
2. Dodaj starty imbir, przeciśnięty czosnek, sos sojowy i rybny. Smaż jeszcze 3 minuty.

Dodatki i podanie
1. Jajka gotuj przez 5 minut. Ostudź w zimnej wodzie, obierz i przekrój na pół.
2. Makaron ramen ugotuj według instrukcji na opakowaniu.
3. Do miseczek nałóż makaron, mięso, połówki jajek, plasterki grzybów i marchewkę pokrojoną w zapałki. Zalej gorącym bulionem.
4. Dołóż porcje serka, udekoruj płatkami chili, kolendrą i szczypiorkiem.

A może zupa pho?







Mumbai vada pav z sosami chutney

1 godz. 10 minut 3 porcji

Sposób przygotowania

Bułki (pav)

1. Wymieszaj drożdże, cukier i ciepłe mleko.
2. Dodaj mąkę, sól i masło, wyrób ciasto, odstaw na 30 minut do wyrośnięcia.
3. Uformuj bułki i piecz w 180°C przez około 15 minut.

Kotleciki ziemniaczane (vada)

1. Na patelni rozgrzej odrobinę oleju, dodaj gorczycę, posiekane chili, imbir i ząbek czosnku.
2. Dorzuć przyprawy i ugotowane, rozgniecione ziemniaki, wymieszaj z kolendrą i 1 łyżką soku z limonki.
3. Uformuj z masy kulki.
4. Przygotuj gęste ciasto, mieszając mąkę z ciecierzycy z niewielką ilością wody, kurkumą i szczyptą soli.
5. Każdą kulkę obtocz w cieście i smaż na złoto w głębokim oleju.

Zielony chutney

1. Posiekaj pęczek kolendry i mały ząbek czosnku, połącz z jogurtem i 1 łyżeczką soku z limonki.
2. Wymieszaj z serkiem do uzyskania kremowej konsystencji.

Czerwony chutney

1. Na patelni rozgrzej olej i lekko podsmaż 2 ząbki posiekanego czosnku.
2. Dodaj paprykę wędzoną i ostrą, szybko wymieszaj (uważaj, żeby nie przypalić).
3. Wrzuć wiórki kokosowe lub drobno zmielone orzeszki, wlej 2 łyżki wody i wymieszaj, aż powstanie gęsta, lekko ziarnista pasta.
4. Dopraw solą i odstaw do lekkiego przestudzenia.

Składniki

Bułki (pav)

250 g mąki pszennej
7 g suchych drożdży
1 łyżeczka cukru
½ łyżeczki soli
150 ml ciepłego mleka lub wody
1 łyżka masła lub oliwy

Kotleciki ziemniaczane (vada)

3 ugotowane średnie ziemniaki
1 łyżeczka nasion gorczycy
1 cm świeżego imbiru
1 ząbek czosnku
1 zielona papryczka chili
garść kolendry
kilka listków curry (opcjonalnie)
½ łyżeczki kurkumy
sól do smaku
1 łyżka soku z limonki

Ciasto do obtaczania

100 g mąki z ciecierzycy
½ łyżeczki kurkumy
szczypta soli
woda (do uzyskania gęstego ciasta)

Sposób przygotowania
Podanie

1. Bułki przekrój, górne połówki posmaruj czerwonym sosem chutney, dolne – zielonym.
2. Na każdą dolną połówkę połóż kotlet ziemniaczany, dorzuć świeżą kolendrę i ewentualnie kilka chrupiących dodatków (np. indyjskie chrupki sev).
3. Przykryj górną częścią bułki i od razu podaj na stół.

Składniki
Zielony chutney
125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
1 pęczek kolendry
1 mały ząbek czosnku
2 łyżki jogurtu naturalnego
1 łyżeczka soku z limonki
sól i pieprz do smaku

Czerwony chutney
2 łyżki oleju
2 ząbki czosnku
1 łyżeczka papryki wędzonej
1 łyżeczka papryki ostrej (lub chili w proszku)
2 łyżki wiórków kokosowych lub drobno zmielonych orzeszków ziemnych
2 łyżki wody
szczypta soli

Dodatkowo
olej do smażenia
świeża kolendra
opcjonalnie chrupiące dodatki (np. sev lub chipsy)



Mumbaj to miasto, które nigdy nie śpi, a *vada pav* jest jego paliwem. Szacuje się, że każdego dnia na ulicach tego miasta sprzedaje się ponad 2 miliony tych kanapek. Dla wielu mieszkańców Mumbaju to nie tylko jedzenie, ale symbol tożsamości i dumy z lokalnej kultury.



Kotleciki kalafiorowe

40 minut 4 porcje

Składniki

Kotleciki

1 średni kalafior (ok. 800 g)
250 g serka Philadelphia z ziołami
1 jajko
⅓ szklanki bułki tartej (lub więcej)
1 ząbek czosnku
1 łyżka posiekanego koperku
1 łyżka posiekanej natki pietruszki
sól i pieprz do smaku
olej do smażenia (np. rzepakowy lub oliwa z oliwek)

Limonkowy sos tahini

2 łyżki tahini
2 łyżki serka Philadelphia Original
sok z 1 limonki
1 łyżeczka miodu lub syropu klonowego
2–3 łyżki wody
szczypta soli

Do podania

40 g serka Philadelphia z ziołami (po ok. 10 g na porcję)
świeży koperek

Sposób przygotowania

Kotleciki kalafiorowe

1. Kalafiora podziel na różyczki, ugotuj w osolonej wodzie, aż będzie miękki (ok. 10 minut). Następnie odcedź, ostudź i rozgnieć widelcem lub lekko zblenduj.
2. Dodaj serek Philadelphia z ziołami, jajko, bułkę tartą, czosnek, koperek, pietruszkę oraz sól i pieprz do smaku. Wymieszaj, aż masa stanie się zwarta (w razie potrzeby dosyp bułki tartej).
3. Uformuj niewielkie kotleciki. Rozgrzej olej na patelni i usmaż je z obu stron na złoty kolor (ok. 3–4 minuty z każdej strony).

Limonkowy sos tahini

1. W miseczce wymieszaj tahini, serek Philadelphia Original, sok z 1 limonki, miód oraz szczyptę soli.
2. Stopniowo dolewaj wodę, ciągle mieszając, aż uzyskasz odpowiednią konsystencję – płynną i kremową.

Podanie

1. Ułóż kotleciki na talerzu, udekoruj porcjami serka.
2. Obok podaj miseczkę z limonkowym sosem tahini. Całość posyp świeżym koperkiem.





Curry bananowe

30 minut 4 porcje

Sposób przygotowania

1. W dużym garnku rozgrzej olej kokosowy. Lekko podsmaż drobno pokrojoną cebulę i posiekany czosnek.
2. Dodaj pastę curry, kurkumę i imbir, smaż przez 1–2 minuty, aż przyprawy zaczną pachnieć. Wrzuć paski papryki i plasterki marchewki, smaż przez 3–4 minuty, aby lekko zmiękły.
3. Wlej bulion i mleko kokosowe. Doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj około 10 minut, aż warzywa będą miękkie. Wmieszaj 2 łyżki serka.
4. Obrane banany pokrój na plastry, wrzuć do garnka i gotuj jeszcze 5 minut.
5. Wlej sok z limonki, dopraw solą i pieprzem. Jeśli chcesz bardziej pikantny smak, dodaj trochę pasty curry.

Podanie

1. Podawaj na gorąco. Posyp świeżą kolendrą lub natką pietruszki i dodaj porcję serka.

Składniki

Curry bananowe

2 dojrzałe banany
400 ml mleka kokosowego
2 łyżki serka Philadelphia Original
500 ml bulionu warzywnego
1 łyżka czerwonej pasty curry
1 cebula
2 ząbki czosnku
1 papryka czerwona
2 marchewki
1 łyżka oleju kokosowego lub roślinnego
1 łyżeczka kurkumy
1 łyżeczka mielonego imbiru
1 limonka
sól i pieprz do smaku

Do podania

60 g serka Philadelphia Original
świeża kolendra lub natka pietruszki



Klasyczny comfort food





Ziemniaki à la kumpir

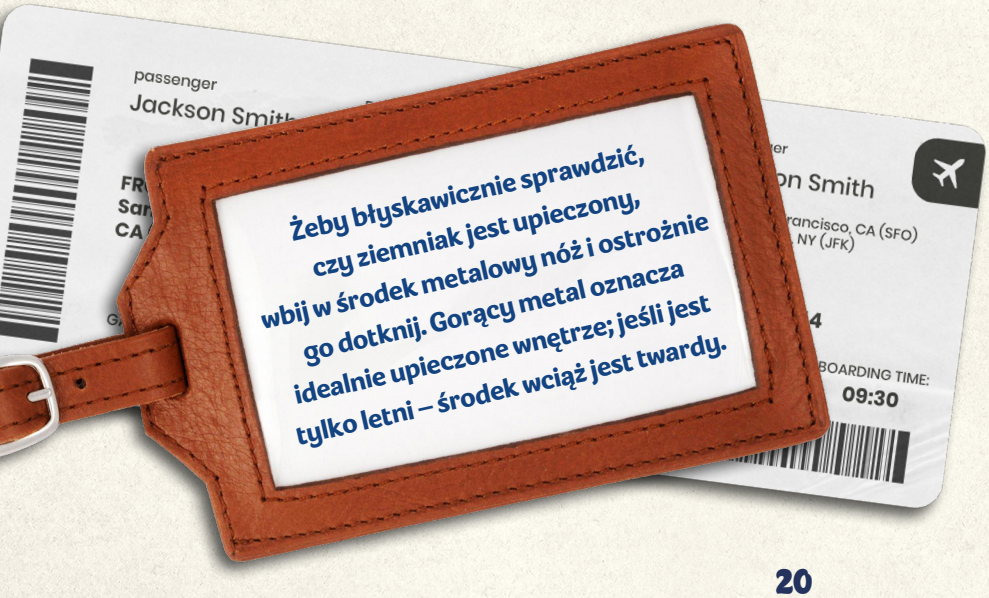
1 godz. 10 minut | 2 porcje

Składniki

125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
2 duże ziemniaki (ok. 200 g)
90 g kaszy bulgur
2 g chili w proszku
2 g kminu rzymskiego
60 g białej cebuli
80 g przecieru pomidorowego
135 ml wrzątku
50 g czarnych oliwek
80 g kukurydzy
50 g czerwonej papryki ramiro (ok. ½ papryki)
60 g kapusty czerwonej
6 ml soku z cytryny
3 g świeżego oregano
4 g soli
2 g pieprzu

Sposób przygotowania

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C.
2. Zawiń każdego ziemniaka w folię aluminiową i piecz około godziny. Następnie zdejmij folię i piecz jeszcze 5–10 minut do uzyskania chrupiącej skórki.
3. Wyjmij ziemniaki z piekarnika, po wystudzeniu natnij je wzdłuż i ugnieć środek widelcem (uważaj, żeby się nie rozpadły).
4. Kaszę bulgur wymieszaj z chili, kminem, pieprzem, przecierem pomidorowym oraz połową soli, zalej 135 ml wrzątku i odstaw na 10 minut. Dodaj pokrojoną w drobną kosteczkę cebulę.
5. Poszatkuj czerwoną kapustę, a następnie wymieszaj ją z pozostałą solą i sokiem z cytryny.
6. Oliwki przekrój na pół, a paprykę posiekaj w kosteczkę.
7. Nałóż na ziemniaki po porcji kaszy bulgur, a następnie resztę składników: kukurydzę, oliwki, paprykę, kapustę czerwoną i serek. Posyp świeżym oregano.



Brak pomysłów na przepisy z kaszy bulgur?

Azja od kuchni

Azjatycka kuchnia kryje w sobie bogactwo aromatów, niezwykłych rytuałów i fascynujących tradycji, które kształtowały się przez wieki. Oto garść kulinarnych ciekawostek, które pokazują, że jedzenie w tej części świata to przede wszystkim opowieść o kulturze i unikalnych zwyczajach.





W Japonii głośne siorbanie podczas jedzenia makaronu to radosny sygnał dla kucharza, że danie wyjątkowo smakuje gościom. Taka technika pozwala dodatkowo napowietrzyć składniki, co uwalnia pełnię ukrytego w nich aromatu i wzmacnia kulinarne doznania.

Tajscy kucharze z wielką starannością przygotowują składniki tak, aby były idealnie podzielone na małe kęsy. Podczas jedzenia ich rolę przejmuje krawędź łyżki, którą w połączeniu z widelcem można w bardzo wygodny i elegancki sposób rozdzielać delikatne dodatki.

Kimchi to prawdziwy fundament koreańskiej kultury, który występuje w ponad 200 unikalnych odmianach. Ta różnorodność wynika z bogatych tradycji regionalnych, dzięki którym każda receptura zachowuje odrębny charakter.

Rozpoczęcie dnia od miski aromatycznego wywaru pho to wietnamski sposób na poczucie wewnętrznego ciepła i przypływ energii. Delikatny makaron ryżowy w połączeniu ze świeżymi ziołami tworzy harmonijną kompozycję, która idealnie pobudza zmysły o poranku.

W Indiach, przy złotej świątyni, działa niesamowita kuchnia, która każdego dnia przygotowuje pyszne posiłki dla nawet 100 000 osób. To wyjątkowe miejsce jest symbolem nieskończonej gościnności, gdzie wspólne gotowanie i jedzenie łączy tysiące ludzi w atmosferze wzajemnej życzliwości.



przy wspólnym stole







Zupa z melona z krewetkami

20 minut | 2 porcje

Składniki

Zupa

1 dojrzały melon (np. cantaloupe lub galia)
150 g serka Philadelphia Original
sok z ½ limonki
szczypta soli
3 listki świeżej mięty
szczypta płatków chili lub pieprzu cayenne

Krewetki

150 g obranych krewetek (koktajlowych lub większych, przekrojonych na pół)
2 łyżki słodkiego sosu chili
1 ząbek czosnku
1 łyżeczka oleju roślinnego

Do podania

60 g serka Philadelphia Original
świeża mięta
płatki chili do posypania

Sposób przygotowania

Zupa

1. Melona przekrój na pół, usuń pestki, a wydrążony miąższ przełóż do blendera.
2. Dodaj 150 g serka, sok z limonki, sól i listki mięty. Dopraw szczyptą płatków chili lub pieprzu cayenne.
3. Zblenduj na gładką, kremową konsystencję i wstaw do lodówki co najmniej na 30 minut.

Krewetki

1. Na patelni rozgrzej olej, dodaj posiekany czosnek i krewetki.
2. Smaż 2–3 minuty, aż krewetki będą różowe i lekko przyrumienione.
3. Dodaj słodki sos chili i podsmażaj jeszcze 1 minutę. Odstaw do lekkiego przestudzenia.

Podanie

1. Zupę przelej do wydrążonych połówek melona lub miseczek.
2. Na wierzchu ułóż kilka krewetek w sosie, dodaj po łyżce serka, udekoruj miętą i posyp płatkami chili.







Kofty z indyka z sałatką tabbouleh

45 minut 4 porcje

Składniki

Kofty

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

Tabbouleh z bulguru

150 g drobnego bulguru
1 pomidor
½ ogórka
½ czerwonej cebuli
½ pęczka natki pietruszki i kolendry
2 łyżki oliwy z oliwek
sok z ½ cytryny
sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania

Tabbouleh z bulguru

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

Kofty z indyka

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

Sos miętowy

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

Do podania

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







Składniki

Sos miętowy

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

Do podania

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



Przy formowaniu mięsa na patyczki lub w wałeczki, zawsze trzymaj obok miskę z lodowatą wodą. Moczenie dłoni co kilka chwil zapobiegnie przyklejaniu się mięsa do palców i pozwoli nadać koftom idealnie gładką powierzchnię. Dzięki temu zamkniesz soki wewnątrz, a mięso nie rozpadnie się podczas smażenia czy grillowania.









sushi z krewetkami w tempurze

1 godzina

4 porcje

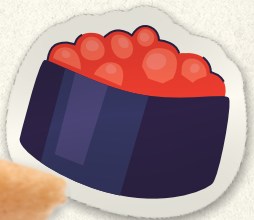
Składniki

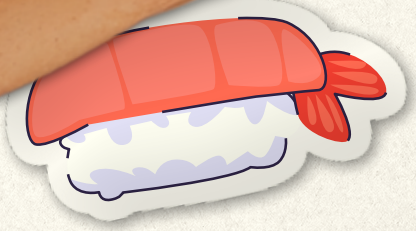
6 płatów nori
150 g ryżu do sushi
3 łyżki octu ryżowego
2 łyżki cukru brązowego
½ mango
12 listków szczypiorku
2 ogórki
1 awokado
125 g serka Philadelphia Light
24 krewetki
110 g mąki pszennej
130 ml lodowatej wody
1 jajko
1 szklanka oleju roślinnego
sos sojowy
wasabi
marynowany imbir

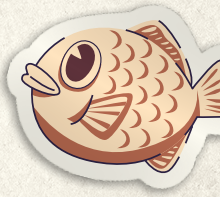
Sposób przygotowania

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

Mało kto wie, że słynna japońska tempura ma korzenie... portugalskie. Technika smażenia w cieście przywędrowała do Japonii w XVI wieku, szybko stając się fundamentem tamtejszej kuchni.











Hünkar beğendi

50 minut 2 porcje



Składniki

2 łyżki masła
200 g piersi z kurczaka
1 duża cebula
1 puszka krojonych pomidorów
świeżo mielony pieprz
sól
2 łyżki serka Philadelphia Original
2 średnie bakłażany
1 łyżka masła
1 łyżka mąki
1 szklanka mleka
3 szczypty gałki muszkatołowej
2 łyżki serka Philadelphia Original
świeżo mielony pieprz
sól do smaku
125 g serka Philadelphia Original (na kleksy)
½ pęczka natki pietruszki

Sposób przygotowania

1. Mięso umyj, osusz i pokrój w kostkę, oprósz solą i pieprzem.
2. Cebulę obierz i posiekaj.
3. Na patelni rozpuść 2 łyżki masła, dodaj cebulę i smaż 3 minuty. Dołóż mięso i smaż kolejne 6 minut, co chwilę mieszając. Zalej pomidorami i gotuj pod przykryciem 7 minut. Na koniec dodaj 2 łyżki serka, a następnie dopraw solą i pieprzem.
4. Bakłażany umyj, nakłuj skórkę widelcem i piecz w piekarniku rozgrzanym do 220°C (góra, dół), obracając co jakiś czas. Wyjmij warzywa, ostudź i obierz ze skórki, pokrój w drobną kostkę.
5. Na patelni rozpuść łyżkę masła, wrzuć kawałki bakłażana, smaż posypując mąką i mieszając. Zmniejsz ogień, dodaj mleko, 2 łyżki serka i gotuj przez 4 minuty. Dopraw solą, pieprzem i gałką muszkatołową.
6. Bakłażanowe purée nałóż na talerz, na wierzch dołóż mięso, udekoruj kleksami serka i listkami pietruszki.

Hünkâr beğendi, **czyli *„przysmak sułtana”*, to tradycyjne danie kuchni osmańskiej, łączące aromatyczny gulasz z kremowym purée z bakłażana. Według przekazów potrawa powstała w kuchni pałacowej i do dziś uchodzi za symbol elegancji w tureckiej gastronomii.**

W klasycznej wersji przygotowuje się ją z długo duszonej jagnięciny. W naszej odsłonie postawiliśmy na kurczaka – lżejszą i bardziej dostępną alternatywę, która pozwala w prostszy sposób odtworzyć ten królewski smak we własnej kuchni.









Kebab z kurczaka hariyali

1 godz. 40 minut

3 porcje

Sposób przygotowania

Kebab

1. Kurczaka pokrój w większą kostkę.
2. W blenderze zmiksuj pęczki kolendry i pietruszki, czosnek, imbir i chili na zieloną pastę.
3. W misce połącz pastę z 125 g serka, 1 łyżką soku z limonki, przyprawami i oliwą.
4. Dodaj kurczaka do marynaty, dokładnie wymieszaj i odstaw do lodówki na minimum 1 godzinę.
5. Ponadziewaj mięso na patyczki do grillowania lub metalowe szpikulce.
6. Grilluj lub piecz w piekarniku nagrzanym do 200°C przez około 15 minut, aż kurczak będzie złocisty i soczysty.

Sos

1. W międzyczasie przygotuj sos: wymieszaj 125 g serka z jogurtem, 1 łyżką posiekanych ziół i 1 łyżeczką soku z limonki. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

Podanie

1. Gotowe kebaby podawaj z ćwiartkami limonki (do skropienia mięsa), porcją sosu i świeżą kolendrą.

Składniki

Kebab

500 g filetu z kurczaka
125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
1 pęczek świeżej kolendry
1 mały pęczek natki pietruszki
2 ząbki czosnku
1 cm świeżego imbiru
1 zielona papryczka chili (opcjonalnie)
1 łyżka soku z limonki
1 łyżeczka kminu rzymskiego
1 łyżeczka kolendry mielonej
½ łyżeczki kurkumy
sól i pieprz do smaku
1 łyżka oliwy

Sos

125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
3 łyżki jogurtu naturalnego
1 łyżka posiekanej kolendry lub szczypiorku
1 łyżeczka soku z limonki
sól i pieprz do smaku

Do podania

limonka
świeża kolendra

Pamiątki pełne smaku

Choć znalezienie miejsca w walizce przed wyjazdem bywa wyzwaniem – są smaki, dla których warto się poświęcić! To właśnie aromaty ukryte w lokalnych przyprawach i dodatkach pozwalają zatrzymać wspomnienia z dalekich podróży na dłużej.

Wybraliśmy dla Ciebie kulinarną bazę z azjatyckich wypraw – produkty wyraziste, zaskakujące i pełne charakteru. W połączeniu z delikatnym serkiem Philadelphia stworzą na talerzu idealny balans: spotkanie dalekowschodniego ognia z aksamitną łagodnością.

Zobacz, czego nie może zabraknąć w Twoim bagażu!



Chiny

ciasteczka księżycowe
syczuański pieprz
suszone grzyby shiitake



Turcja

Baklawa
Galaretki lokum
Herbata çay



Korea Południowa

Pasta Gochujang
Pasta sojowa Doenjang
Olej sezamowy



Liban

Sumak
Tahini
Za'atar

Indie



Nierafinowany cukier trzcinowy (Jaggery)
Indyjska herbata
Kiszonki z mango, limonki lub chili (Achar)



Japonia

Herbata Matcha
Ciasteczka Mochi
Krakersy senbei

Słodki akcent







Pudding z tapioki

30 minut 4 porcje

Sposób przygotowania

1. Miąższ z papai podziel na pół. Jedną porcję zmiksuj blenderem na mus, a drugą pokrój w kostkę do dekoracji.
2. Mleko kokosowe zagotuj w garnku. Wsyp do niego tapiokę (powinna zrobić się całkowicie przezroczysta) i cukier.
3. Zamieszaj i trzymaj na małym ogniu przez 20 minut. Po tym czasie dodaj serek. Całość dokładnie wymieszaj.
4. Pudding przełóż do szklanek. Na wierzch nałóż równe porcje musu oraz pokrojoną papaję. Wierzch udekoruj pestkami oraz listkami mięty.

Składniki

100 g serka Philadelphia Original
500 ml mleka kokosowego
50 g tapioki
300 g miąższu z papai
1 łyżka pestek z papai
4 gałązki mięty
15 g cukru

Perełki tapioki stały się światowym fenomenem nie dzięki deserom, ale dzięki... herbacie. To właśnie one są „sercem" słynnej bubble tea, która powstała na Tajwanie w latach 80. XX wieku. W puddingu pokazują jednak swoje bardziej eleganckie i delikatne oblicze.







sernik matcha

9 godz. 6 porcji

Składniki

Sernik

450 g serka Philadelphia Original
125 g cukru
2 jajka
2 żółtka
1 szczypta soli
150 g mascarpone
1 łyżka herbaty matcha
50 g mrożonych malin

Dodatki

125 g serka Philadelphia Original
10–12 malin świeżych lub mrożonych
matcha do oprószenia wierzchu

Sposób przygotowania

1. Rozgrzej piekarnik do 240°C (góra–dół). Tortownicę o średnicy 16 cm wyłóż papierem do pieczenia.
2. Połącz 450 g serka, mascarpone, cukier, sól, 2 jajka i 2 żółtka do uzyskania jednolitej konsystencji.
3. Masę serową podziel na 2 części. Do jednej z nich dodaj przesianą matchę, wymieszaj.
4. Zieloną masę serową przelej do przygotowanej tortownicy, następnie wlej jasną masę serową. Na wierzch sernika wyłóż maliny. Piecz 35 minut.
5. Wystudź całkowicie sernik, a następnie wstaw go do lodówki na minimum 8 godzin.
6. Wierzch sernika posmaruj serkiem 125 g serka, oprósz matchą i udekoruj malinami.



Kochasz matchę?





Mango mastani

30 minut 4 porcje

Składniki

125 g serka Philadelphia Original
100 g słodzonego mleka skondensowanego
200 ml mleka
200 g śmietanki 36%
30 g cukru trzcinowego
3 mango
4 wisienki koktajlowe
40 g pistacji
40 g orzechów nerkowca
40 g orzechów pekan

Sposób przygotowania

1. Przygotuj lody: serek w temperaturze pokojowej zmiksuj z mlekiem skondensowanym. Schłodzoną śmietankę 36% ubij na sztywno i dodaj do niej partiami masę z serkiem. Po dokładnym wymieszaniu przełóż do pojemnika i wstaw do zamrażarki na 3 godziny.
2. Posiekaj pistacje i orzechy. Mango obierz ze skórki, a miąższ pokrój w grubą kostkę (kilka odłóż do dekoracji).
3. Cząstki mango przełóż do naczynia, dodaj cukier trzcinowy oraz mleko i zmiksuj. Koktajl przelej do szklanek.

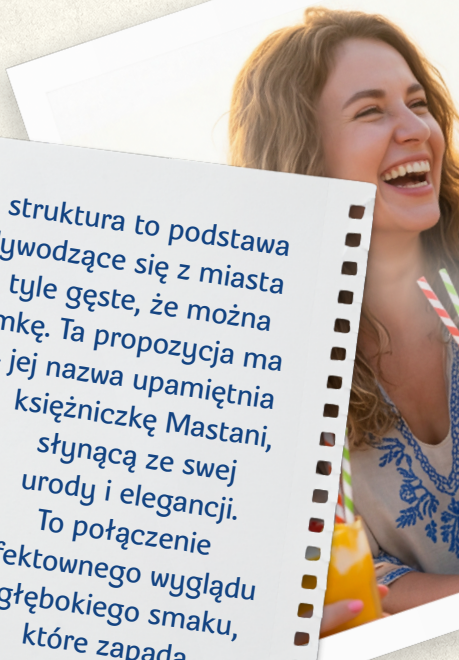
Podanie

1. Podawaj z dwiema gałkami lodów, posiekanymi orzechami, kostkami mango i wisienką koktajlową.





Dojrzałe mango i aksamitna struktura to podstawa tego wyjątkowego deseru. Wywodzące się z miasta Pune *mango mastani* jest na tyle gęste, że można je jeść łyżką lub pić przez słomkę. Ta propozycja ma królewskie korzenie – jej nazwa upamiętnia księżniczkę Mastani, słynącą ze swej urody i elegancji. To połączenie efektownego wyglądu i głębokiego smaku, które zapada w pamięć.







placuszki hotteok

40 minut 4 porcje

Sposób przygotowania

1. W misce wymieszaj wodę, cukier oraz drożdże instant. Odstaw na 10 minut pod przykryciem. Po tym czasie dodaj mąkę, mleko, sól i dokładnie wymieszaj. Naczynie przykryj ściereczką i odłóż na godzinę do wyrośnięcia.
2. Przygotuj nadzienie: w kolejnej miseczce połącz posiekane orzechy, cukier trzcinowy i cynamon.
3. W garnku rozgrzej olej. Dłońmi nabieraj porcje ciasta i formuj w kulki (powinno wystarczyć na 10 placuszków). Każdą kulkę spłaszcz, na środek nałóż trochę nadzienia. Delikatnie zawiń brzegi ciasta i spłaszcz je dłonią. Placuszki smaż na złoty kolor z obu stron. Przyrządzone hotteok układaj na talerzu wyłożonym ręcznikiem papierowym (aby je odsączyć z nadmiaru tłuszczu).
4. Serek rozpuść w kąpieli wodnej. Polej nim placuszki hotteok, najlepiej zaraz po usmażeniu.

Składniki

Placuszki

200 g serka Philadelphia Milka
400 g mąki pszennej
6 g drożdży suszonych
150 ml mleka
1 l oleju rzepakowego
100 ml wody
10 g cukru
szczypta soli

Nadzienie

30 g orzechów włoskich
2 g cynamonu
75 g cukru trzcinowego



Hotteok to kultowy koreański street food, ceniony za kontrast chrupiącego ciasta i płynnego, słodkiego wnętrza. Receptura ta przywędrowała z Chin w XIX wieku, ewoluując przez dekady z wytrawnego placka w uwielbiany przez wszystkich słodki deser. Dodatek **Philadelphii Milka** to współczesna wariacja, która wzbogaca całość o głęboki, czekoladowy smak.





Lody kokosowo-limonkowe

8 godz. 25 minut 4 porcje

Składniki

250 g serka Philadelphia Original
240 ml śmietanki 36%
150 g cukru drobnego
1,5 ml aromatu kokosowego
75 g wiórków kokosowych
15 ml soku z limonki
3 g startej skórki z limonki
300 g melona cantaloupe (½ owoca)
5 g listków mięty

Sposób przygotowania

1. Serek dokładnie wymieszaj z cukrem, aromatem kokosowym, sokiem z limonki oraz wiórkami kokosowymi.
2. W osobnej misce ubij śmietankę na sztywno i delikatnie wymieszaj z masą serową. Przełóż do foremki na lody i wstaw na noc do zamrażarki.
3. Następnego dnia rozgrzej grill (lub patelnię grillową), pokrój melona i ułóż kawałki na ruszcie. Grilluj przez 5 minut z każdej strony.
4. Przełóż kawałki melona na talerze, a następnie nałóż na nie kulki lodów.
5. Całość posyp startą skórką z limonki, wiórkami kokosowymi i listkami mięty.

Melona, który został po przygotowaniu deseru, możesz zamrozić i wykorzystać później jako bazę do owocowego smoothie lub orzeźwiającej lemoniady. Pokrojony w kostkę świetnie sprawdzi się też jako dodatek do sałatki z prosciutto.





sprawdź przepis

THAILAND

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 zabielania).

URZEKA DELIKATNYM SMAKIEM

Śmietankowy serek jest delikatny i zachwyca neutralnością: uzupełnia inne smaki lub podkreśla ich głębię. W wersji czekoladowej uzyskuje dodatkowy wymiar słodyczy. Kremowa konsystencja serka doskonale współgra ze smakiem alpejskiej czekolady, tworząc połączenie, które rozpływa 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 KOMPONUJE 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 rozmaitymi składnikami, takimi jak warzywa, owoce, mięso, ryby, pieczywo czy makaron. Jego smak można podkreślić odpowiednio dobranymi przyprawami.













You've Got a Friend in Philly

