Podróże z Philly

cz. IV Ameryka Południowa



E-book z przepisami na światowe dania i desery



odkrywaj świat od kuchni

Ostatni przystanek na naszej kulinarnej mapie? Ameryka Południowa! Chrupiące *arepas*, rybne *ceviche*, czekoladowe *brigadeiro*... to zaledwie przedsmak tego, co kryje w sobie ta niezwykła kuchnia.

W tej książce zebraliśmy inspiracje z różnych zakątków kontynentu: pomysły na dobry początek dnia, sycące dania typu *comfort food*, potrawy do podania bliskim i pyszne słodkości na zakończenie. To nasze interpretacje południowoamerykańskich przepisów z dodatkiem serka Philadelphia. Jego łagodny smak świetnie współgra z wyrazistymi dodatkami, a kremowa konsystencja dodaje aksamitności wszystkim potrawom.

Zajrzyj do środka, wybierz, na co masz dziś ochotę i zaproś egzotyczne smaki do swojej kuchni! Twoi bliscy na pewno to docenią.

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 2027, wartość detaliczna RSP, kategoria serów do smarowania,* dane z 2026 r.



AI GENERATED

Materiały wizualne zamieszczone na stronach 1–45
zostały wygenerowane przy użyciu sztucznej inteligencji (AI)

Lista przepisów



Na dzień dobry

S. 8 Empanady
S. 9 Solterito de quinoa
S. 10 Changua
S. 11 Medialunas z kremem
S. 13 Açaí bowl

Comfort food

S. 16 Arepy
S. 18 Pastel de choclo
S. 20 Sopa criolla
S. 21 Acarajé z krewetkami
S. 23 Sopa de maní – zupa orzechowa



Przy wspólnym stole

S. 27 Ceviche
S. 28 Pascualina
S. 30 Moqueca – gulasz rybny
S. 31 Vori vori de pollo
S. 33 Coxinhas

Słodki akcent

S. 38 Brazylijskie ciasto kukurydziane
S. 39 Sernik alfajores
S. 41 Merengón
S. 43 Chocotorta
S. 45 Beijinho i brigadeiro



Porady dla podróżujących smakoszy

Podróż śladem południowoamerykańskich smaków będzie bardziej fascynująca, gdy zapoznasz się z kilkoma praktycznymi radami.



1. Potęga kukurydzy

To najważniejsza roślina, fundament tożsamości kulturowej. Flagowym daniem z kukurydzą jest zapiekanka *pastel de choclo.* Spód składa się z mielonego mięsa, kurczaka, rodzynek i oliwek, a wierzch z masy ze świeżej kukurydzy. Kremowy serek Philadelphia idealnie pasuje do tej i wielu innych potraw popularnych na kontynencie południowoamerykańskim, równoważąc smak lokalnych składników.



2. Ziemniaki, ryż i frytki

W polskim domu jemy z ryżem albo z ziemniakami. Ale w Ameryce Południowej podaje się je razem do jednego posiłku. W Kolumbii brak ryżu na talerzu oznacza, że obiad jest niekompletny, bez względu na resztę dania.



3. Napiwki

W większości krajów latynoskich standardem jest zostawianie 10% wartości rachunku. Ale w Brazylii napiwki są automatycznie doliczane jako *serviço.*



4. Raj dla kawoszy

Ameryka Południowa produkuje jedne z najlepszych ziaren arabiki na świecie. Kiedy ktoś w Kolumbii proponuje Ci kawę, najczęściej usłyszysz słowo *tinto*. To mała, czarna, tradycyjnie parzona kawa. Często gotuje się ją od razu z nierafinowanym cukrem trzcinowym, przez co ma bardzo słodki smak. Pije się ją o każdej porze dnia. W Brazylii jej odpowiednikiem jest *cafezinho*, czyli „kawka".



5. Sok z wodą lub mlekiem

Jeśli poprosisz o świeży sok z owoców (*jugo*), kelner zapyta: *¿En agua o en leche?* (Na wodzie czy na mleku?). Wiele tropikalnych owoców ma tak intensywny smak lub gęstą konsystencję (np. marakuja, *guanábana*, *lulo*), że blenduje się je z płynami. Przy okazji skosztuj mlecznego koktajlu z passiflory bananowej (*curuba*) – jest przepyszny.



6. Gdy apetyt dopisuje

Główny posiłek dnia to lunch. *Ceviche* zamawiaj w porze lunchu, kiedy ryba jest najświeższa. Kolację jada się późno, często dopiero koło 21:00. Nie zdziw się, gdy o 19:00 w restauracji będzie pusto. Jeśli masz ochotę na street food, na ulicy wybieraj stoiska z kolejką miejscowych.



7. Awokado na słodko?

Choć dla nas to dziwne, w Ameryce Południowej traktuje się je jako owoc deserowy i jada głównie na słodko, np. jako brazylijski *creme de abacate*. Dojrzały miąższ blendowany jest z mlekiem skondensowanym i sokiem z limonki. Mocno schłodzony, świetnie smakuje i orzeźwia podczas upałów.



Na dzień dobry







Empanady

2 godz. 20 porcji

Składniki

Ciasto

480 g mąki pszennej
20 ml oliwy
115 g masła
1 jajko
10 g soli
250 ml wody

Farsz

250 g serka Philadelphia z ziołami
400 g mięsa mielonego wołowego
220 g papryki spiczastej
105 g czerwonej cebuli
15 g czosnku
60 g chipotle z adobo
20 ml oliwy do smażenia
4 g pieprzu
2 g soli

Do pieczenia

1 jajko do posmarowania

Sposób przygotowania

Ciasto

1. Zmieszaj mąkę z solą, wbij jajko, dodaj masło w kawałkach i wymieszaj dokładnie, najlepiej przy pomocy miksera.
2. Dolej ciepłą wodę oraz 20 ml oliwy i miksuj do połączenia się składników.
3. Przełóż ciasto do wysmarowanej tłuszczem miski i zostaw w lodówce na godzinę.

Farsz

1. Pokrój drobno paprykę, cebulę oraz czosnek.
2. Rozgrzej pozostałą oliwę na patelni. Podsmaż paprykę wraz z cebulą przez 5 minut, dodaj mięso wołowe i smaż na średnim ogniu przez 10 minut.
3. Gdy odparują soki z mięsa, wrzuć czosnek.
4. Po 2 minutach wlej adobo wraz z pokrojoną papryczką chipotle i smaż na małym ogniu przez kolejne 5 minut.
5. Dopraw solą i pieprzem.

Empanady

1. Nagrzej piekarnik do 180°C z termoobiegiem.
2. Wyjmij ciasto z lodówki i rozwałkuj na oprószonej mąką powierzchni.
3. Wykrój placki o średnicy 6–7 cm. Na każdy z nich nakładaj płaską łyżeczkę serka oraz łyżkę farszu mięsnego. Po zwilżeniu brzegów ciasta składaj je na pół i sklejaj.
4. Blachę wyłóż papierem do pieczenia, ułóż pierożki jeden obok drugiego i posmaruj rozbełtanym jajkiem.
5. Piecz przez 25–30 minut, aż empanady będą mocno zrumienione.





Solterito de quinoa

25 minut 2 porcje

Składniki

150 g komosy ryżowej (najlepiej trójkolorowej)
125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
100 g ugotowanego bobu
100 g kukurydzy
1 czerwona papryka
½ żółtej papryki
¼ czerwonej cebuli
garść świeżej kolendry
kilka gałązek koperku
kilka listków mięty
sok z 1 limonki
2 łyżki oliwy z oliwek
sól do smaku
świeżo mielony pieprz do smaku

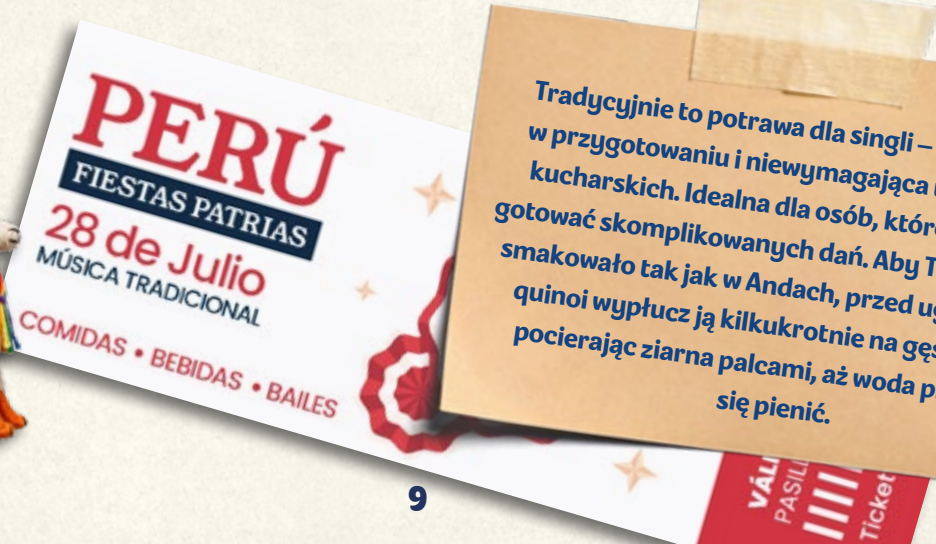
Sposób przygotowania

1. Ugotuj komosę ryżową (quinoa) zgodnie z instrukcją na opakowaniu i pozostaw do ostygnięcia.
2. Pokrój czerwoną i żółtą paprykę w drobną kostkę.
3. Ugotuj bób, obierz ze skórek i przekrój większe ziarna na pół. Kilka odłóż do dekoracji.
4. W misce połącz komosę ryżową, kukurydzę, bób, paprykę oraz drobno posiekaną czerwoną cebulę.
5. Dodaj posiekaną kolendrę i kilka porwanych listków mięty (odłóż trochę listków do dekoracji) oraz koperek.
6. Skrop całość sokiem z limonki i oliwą. Dopraw solą oraz świeżo mielonym pieprzem i delikatnie wymieszaj.

Podanie

1. Rozprowadź serek na dużym talerzu, tworząc grubą, kremową warstwę.
2. Na środku nałóż sałatkę z komosy ryżowej i warzyw.
3. Posyp pozostałymi listkami kolendry i mięty oraz ziarnami bobu.





Tradycyjnie to potrawa dla singli – tania, szybka w przygotowaniu i niewymagająca umiejętności kucharskich. Idealna dla osób, które nie umieją gotować skomplikowanych dań. Aby Twoje solterito smakowało tak jak w Andach, przed ugotowaniem quinoi wypłucz ją kilkukrotnie na gęstym sicie, pocierając ziarna palcami, aż woda przestanie się pienić.





changua

20 minut 4 porcje

Składniki

750 ml mleka 2%
500 ml wody
125 g serka Philadelphia Light
4 duże jajka
2 cebulki dymki
3 gałązki świeżej kolendry
sól do smaku
świeżo mielony pieprz (opcjonalnie)

Do podania

180 g czerstwej bagietki lub chleba
1 cebulka dymka, drobno posiekana
¼ szklanki drobno posiekanej kolendry

Sposób przygotowania

1. Dwie cebulki dymki przekrój wzdłuż na pół, a trzecią drobno posiekaj i odłóż.
2. Do garnka wlej mleko i wodę. Dodaj przekrojone cebulki oraz całe gałązki kolendry. Dopraw lekko solą i zagotuj.
3. Zmniejsz ogień i gotuj przez około 5 minut, aż dymka zmięknie i odda swój aromat.
4. Serek przełóż do miseczki. Dodaj kilka łyżek gorącego płynu z garnka i dokładnie wymieszaj, aż powstanie gładka masa. Wlej ją do zupy, delikatnie mieszając.
5. Każde jajko wbij osobno do miseczki, a następnie ostrożnie wlej do lekko gotującej się zupy, by nie uszkodzić żółtka. Gotuj bez mieszania, aż białka się zetną, a żółtka pozostaną półpłynne (około 4 minut).
6. Wyjmij cebulki i gałązki kolendry, dopraw zupę solą i ewentualnie pieprzem.

Podanie

1. Przelej zupę do czterech misek i dołóż pieczywo pokrojone lub porwane na większe kawałki.
2. Do każdej miski przełóż jedno jajko w koszulce.
3. Posyp zupę posiekaną dymką i świeżą kolendrą. Podawaj od razu.

A na deser





Mediaunas z kremem

6 godz. 18 sztuk

Składniki

Ciasto

300 ml pełnego mleka
14 g suchych drożdży
525 g mąki pszennej
40 g drobnego cukru
15 g miodu
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
½ cytryny
10 g soli
1 jajko

Warstwa maślana

225 g masła 82%
40 g mąki pszennej

Do posmarowania

1 jajko
1 łyżka mleka

Syrop

120 ml wody
100 g cukru

Sposób przygotowania

Ciasto

1. Podgrzej 300 ml mleka do około 40°C.
2. Dodaj drożdże, wymieszaj i odstaw na około 10 minut, aż zaczną pracować.
3. Zetrzyj skórkę z połowy cytryny.
4. Do misy miksera wsyp 525 g mąki, drobny cukier oraz sól.
5. Dodaj miód, 1 łyżeczkę ekstraktu waniliowego, skórkę z cytryny oraz wbij jajko.
6. Wlej mleko z drożdżami i wyrabiaj ciasto przez około 15 minut, aż będzie gładkie i elastyczne.

Warstwa maślana

1. Masło wymieszaj z 40 g mąki.
2. Przełóż pomiędzy dwa arkusze papieru do pieczenia i uformuj kwadrat o boku około 15 cm.
3. Schładzaj w lodówce przez minimum 15 minut.

Laminowanie

1. Rozwałkuj ciasto na kwadrat o boku około 30 cm.
2. Na środku ułóż schłodzone masło i dokładnie zamknij je w cieście.
3. Rozwałkuj całość na prostokąt i złóż ciasto na trzy części jak list.
4. Schładzaj przez 1 godzinę.
5. Powtórz wałkowanie i składanie jeszcze trzy razy, chłodząc ciasto po każdym składaniu przez około 30 minut.

Sposób przygotowania

Formowanie rogalików

1. Rozwałkuj ciasto na grubość około 5 mm i pokrój na 18 trójkątów.
2. Każdy trójkąt delikatnie wydłuż i zwijaj od podstawy w kierunku wierzchołka, formując rogaliki.
3. Ułóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia na około 40 minut.

Pieczenie

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C (góra–dół).
2. Roztrzep jajko z mlekiem i posmaruj rogaliki przygotowaną mieszanką.
3. Piecz przez 25–30 minut, aż będą złociste.

Syrop

1. Do rondelka wlej wodę i wsyp cukier, doprowadź do wrzenia.
2. Gotuj przez 3–4 minuty, aż syrop lekko zgęstnieje.
3. Jeszcze gorące rogaliki nakłuj w kilku miejscach wykałaczką.
4. Posmaruj rogaliki gorącym syropem 2–3 razy, aż wchłoną cały płyn.
5. Pozostaw do całkowitego wystudzenia.

Krem

1. Zetrzyj skórkę z pozostałej połowy cytryny.
2. Schłodzoną śmietankę ubij niemal na sztywno.
3. W osobnej misce krótko zmiksuj serek, 50 g cukru pudru, 1 łyżeczkę ekstraktu waniliowego oraz skórkę z cytryny do uzyskania gładkiego kremu.
4. Delikatnie wmieszaj ubitą śmietankę.
5. Przełóż krem do rękawa cukierniczego z ozdobną tylką.

Nadziewanie i dekoracja

1. Każdy wystudzony rogalik przekrój wzdłuż, ale nie rozdzielaj go do końca.
2. Wypełnij środek obfitą porcją kremu, tak aby ozdobne fale były widoczne na wierzchu.
3. Nadziane rogaliki oprósz cukrem pudrem i podawaj najlepiej tego samego dnia.

Składniki

Krem

250 g serka Philadelphia Original
200 ml śmietanki 36%
50 g cukru pudru
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
½ cytryny

Do dekoracji

2 łyżki cukru pudru









Açaí bowl

10 minut 2 porcje

Składniki

Na bazę açaí

200 g mrożonego purée z açaí (2 saszetki po 100 g)
2 małe banany (lub 1 duży banan)
2 łyżki wody, mleka lub soku
125 g serka Philadelphia Light

Do podania

½ dojrzałej papai
1 małe mango
2 owoce marakui
kilka listków mięty
2 łyżki serka Philadelphia Light

Sposób przygotowania

1. Do blendera włóż mrożone açaí, banany, 125 g serka oraz wlej płynny składnik.
2. Zblenduj na gładką masę. Konsystencja powinna przypominać lody.
3. Przełóż masę do dwóch miseczek.

Podanie

1. Papaję pokrój w cienkie plasterki, mango w słupki, a marakuję przekrój na pół.
2. Na wierzchu masy ułóż plasterki owoców, połówki marakui (do wydrążenia łyżką podczas jedzenia) oraz porcję serka.
3. Udekoruj listkami mięty i podawaj od razu.



pomyśl też o obiedzie

unikalna różnorodność



Ameryka Południowa to kontynent o ekstremalnej różnorodności kulturowej i geograficznej. Od tropikalnych plaż, przez lasy Amazonii, po szczyty Andów.

Przekłada się to na unikalność kuchni, która jest uznawana za jedną z najbardziej fascynujących na świecie. Pomimo różnic, łączy ją kilka kulinarnych filarów: kukurydza i maniok, obecne w niemal każdym posiłku, oraz kultura Sobremesa (wspólny posiłek to świętość). Nie ma podróży po Ameryce Południowej bez chrupania *empanadas*, które są kolejnym filarem.

To pieczone lub smażone pierogi z ciasta kukurydzianego lub pszennego, wypełnione nadzieniem: mięsnym, warzywnym lub serowym. Co kraj, to inna wersja tego przysmaku, co sprawia, że turyści podróżujący po tym kontynencie uwielbiają je próbować i porównywać.

W Ameryce Południowej królują tysiące odmian ziemniaków, kukurydzy, batatów oraz superfoods (np. quinoa i chia). Słynie też z ogromnej ilości owoców tropikalnych.

Tradycja pasterska dostarcza specjałów mięsnych, jak słynna wołowina i chorizo. Do tego bogactwa składników świetnie pasuje kremowy serek Philadelphia, balansujący pikantne, słodkie i wyraziste smaki.

Dzięki licznym migracjom kuchnia fusion na kontynencie łączy tradycyjne, andyjskie, azjatyckie czy tropikalne receptury z globalnymi trendami i produktami znanymi na całym świecie, takimi jak serek Philadelphia.





comfort food







Arepy

1 godz. 8 arep (4 porcje)

Sposób przygotowania

Marynowana cebula

1. Cebulę pokrój w cienkie piórka, wymieszaj z octem, cukrem i solą.
2. Odstaw na minimum 20 minut.

Szarpany kurczak

1. Piersi z kurczaka połącz z pozostałymi składnikami.
2. Gotuj na małym ogniu pod przykryciem przez 40 minut, a następnie poszarp widelcem.

Serek ziołowy

1. Wymieszaj serek z ziołami i sokiem z cytryny, dopraw solą i pieprzem.

Arepy

1. W misce połącz mąkę kukurydzianą do arep, wodę, sól i olej. Wyrób miękkie ciasto i odstaw na 5 minut.
2. Uformuj 8 okrągłych, grubych placuszków.
3. Na patelni rozgrzej olej i smaż arepy po 4–5 minut z każdej strony, aż będą złociste.
4. Następnie przełóż je na mocno rozgrzaną patelnię grillową i grilluj około minuty z każdej strony.

Podanie

1. Natnij arepy z boku, tworząc kieszonkę.
2. Posmaruj wnętrze serkiem ziołowym, nałóż szarpanego kurczaka i marynowaną cebulę.
3. Posyp świeżą kolendrą lub pietruszką i podawaj od razu.

Składniki

Arepy

2 szklanki (300 g) białej mąki kukurydzianej do arep (np. PAN)
2½ szklanki ciepłej wody
1 łyżka oleju
1 łyżeczka soli
olej do smażenia

Szarpany kurczak

2 piersi z kurczaka
1 łyżeczka słodkiej papryki
½ łyżeczki wędzonej papryki
1 przeciśnięty ząbek czosnku
2 łyżki passaty pomidorowej
1 łyżka oliwy
sól i pieprz do smaku
½ szklanki wody

Marynowana cebula

1 czerwona cebula
3 łyżki octu winnego lub jabłkowego
1 łyżeczka cukru
szczypta soli

Składniki
Serek ziołowy
200 g serka Philadelphia z ziołami
1 łyżka posiekanego szczypiorku
1 łyżka natki pietruszki
1 łyżeczka soku z cytryny
sól i pieprz do smaku

Do podania
świeża kolendra lub pietruszka



To absolutny fundament kuchni w Wenezueli i Kolumbii. Aby arepa była chrupiąca z zewnątrz i idealnie miękka w środku, zastosuj trik szefów kuchni. Najpierw smaż ją na suchej lub lekko natłuszczonej patelni przez około 5 minut z każdej strony, a następnie przełóż do piekarnika nagrzanego do 200°C na kolejne 5 minut.

skosztuj też deseru





Pastel de chocle

1 godz. 10 minut

12 porcji

Składniki

Podstawa

12 mini tortilli pszennych (ok. 15 cm)

Farsz wołowy

500 g mielonej wołowiny
2 łyżki oliwy
1 duża cebula
3 ząbki czosnku
1 łyżka mąki pszennej
120 ml bulionu wołowego
1½ łyżeczki mielonego kminu rzymskiego
1 łyżeczka słodkiej papryki
1 łyżeczka soli
½ łyżeczki świeżo mielonego pieprzu

Masa kukurydziana

500 g kukurydzy (świeżej lub mrożonej)
20 g masła
250 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
6 liści świeżej bazylii
1 łyżka kaszki manny
szczypta soli

Sposób przygotowania

Farsz wołowy

1. Na dużej patelni rozgrzej oliwę, dodaj mieloną wołowinę i smaż przez około 6–8 minut, rozdrabniając mięso łopatką.
2. Wrzuć drobno posiekaną cebulę i przeciśnięty przez praskę czosnek, smaż przez 5 minut.
3. Wsyp kmin rzymski, paprykę, sól i pieprz.
4. Dodaj mąkę i dokładnie wymieszaj.
5. Wlej bulion i gotuj jeszcze około 5 minut, aż farsz stanie się gęsty.
6. Odstaw do lekkiego przestudzenia.

Masa kukurydziana

1. Podsmaż kukurydzę na maśle przez około 5 minut.
2. Dodaj bazylię i szczyptę soli, zmiksuj blenderem na gładką, ale lekko ziarnistą masę.
3. Przełóż masę do garnka, dodaj kaszkę mannę i gotuj przez 2–3 minuty, mieszając.
4. Zdejmij garnek z ognia i od razu dodaj serek. Wymieszaj do uzyskania kremowej, jednolitej konsystencji.

Mini tortille

1. Piekarnik nagrzej do 190°C (góra–dół).
2. Formę na muffiny delikatnie natłuść.
3. Mini tortille lekko podgrzej na suchej patelni lub przez kilka sekund w mikrofalówce, by stały się elastyczne.
4. Wciśnij je do otworów formy, tworząc koszyczki.

Sposób przygotowania
Babeczki

1. Na dno każdego koszyczka z tortilli nałóż 2 łyżki farszu wołowego.
2. Dodaj kilka plasterków oliwek i kilka rodzynek.
3. Na środku ułóż ćwiartkę jajka.
4. Przykryj grubą warstwą masy kukurydzianej, dokładnie wyrównując wierzch.
5. Posyp każdą babeczkę odrobiną cukru oraz szczyptą słodkiej papryki.
6. Piecz przez 20–25 minut, aż brzegi tortilli będą chrupiące i złociste, a masa kukurydziana lekko się zarumieni.
7. Upieczone babeczki odstaw na około 5 minut – będzie łatwiej wyjąć je z formy.

Składniki
Do wypełnienia i podania

3 jajka ugotowane na półtwardo
40 g czarnych oliwek
2 łyżki rodzynek
1 łyżka cukru
szczypta słodkiej papryki







Sopa criolla

45 minut 4 porcje

Składniki

Zupa

450 g mielonej wołowiny
1 łyżka oliwy
1 cebula
2 ząbki czosnku
2 łyżki pasty *ají panca*
2 łyżki koncentratu pomidorowego
400 g batata
1 litr bulionu wołowego
1 łyżeczka suszonego oregano
250 g mrożonego zielonego groszku
125 g serka Philadelphia z ziołami
½ łyżeczki soli
½ łyżeczki świeżo mielonego pieprzu

Do podania

225 g makaronu typu *capelli d'angelo* lub bardzo cienkiego spaghetti
250 g serka Philadelphia z ziołami
1 limonka
4 łyżki świeżej kolendry

Sposób przygotowania

Zupa

1. Cebulę pokrój w drobną kostkę, czosnek drobno posiekaj, a batata obierz i pokrój w kostkę o boku około 1–1,5 cm.
2. W dużym garnku rozgrzej oliwę. Dodaj mieloną wołowinę i smaż przez około 5 minut, rozdrabniając ją łopatką.
3. Wrzuć cebulę oraz czosnek i smaż przez kolejne 3–4 minuty, aż cebula się zeszkli, a mięso lekko zarumieni.
4. Dodaj pastę *ají panca* oraz koncentrat pomidorowy. Wymieszaj i smaż przez 2 minuty.
5. Dodaj kawałki batata i smaż całość jeszcze przez 3 minuty.
6. Wlej bulion wołowy, wsyp oregano, sól i pieprz. Doprowadź do wrzenia.
7. Zmniejsz ogień, przykryj garnek i gotuj przez około 8–10 minut, aż batat będzie prawie miękki.
8. Wsyp mrożony groszek i gotuj jeszcze przez 3 minuty.
9. Dodaj 125 g serka, wymieszaj i podgrzewaj na małym ogniu przez 2 minuty. Nie doprowadzaj zupy do intensywnego wrzenia.

Makaron

1. W osobnym garnku zagotuj osoloną wodę.
2. Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu, tak aby pozostał lekko al dente.
3. Odcedź makaron i rozłóż go do czterech głębokich talerzy.

Podanie

1. Do każdej porcji makaronu wlej gorącą zupę z wołowiną, batatem i zielonym groszkiem.
2. Na wierzchu zupy dołóż około 60 g serka.
3. Posyp świeżą kolendrą i dodaj po ćwiartce limonki na porcję.
4. Podawaj od razu, mieszając serek z gorącą zupą bezpośrednio na talerzu, dzięki czemu zupa stanie się jeszcze bardziej kremowa.





Acarajé z krewetkami

50 minut | 15 sztuk

Składniki

Placuszki

2 puszki fasoli czarne oczko, pinto lub cannellini
1 cebula
1 ząbek czosnku
1 mała papryczka chili
2 łyżki mąki pszennej
½ łyżeczki soli
½ łyżeczki świeżo mielonego pieprzu

Farsz z krewetkami

1 cebula
150 g małych krewetek
2 łyżki oliwy
1 łyżeczka chili w proszku
½ łyżeczki soli
½ łyżeczki świeżo mielonego pieprzu

Nadzienie

250 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem

Do smażenia

około 750 ml oleju roślinnego

Sposób przygotowania

Placuszki

1. Fasolę dokładnie odsącz na sitku i przełóż do malaksera.
2. Cebulę i czosnek obierz, a następnie pokrój na mniejsze kawałki.
3. Papryczkę chili przekrój na pół, usuń pestki i białe błonki.
4. Dodaj cebulę, czosnek i chili do fasoli. Zmiksuj na gęstą, jednolitą masę. Jeśli będzie zbyt sucha, dodaj 1 lub 2 łyżki wody.
5. Dodawaj mąkę po 1 łyżce i mieszaj, aż masa będzie na tyle zwarta, aby można było ją formować. Dopraw solą i pieprzem.
6. Podziel masę na 15 równych porcji i wilgotnymi dłońmi uformuj niewielkie, lekko spłaszczone placuszki.

Farsz z krewetkami

1. Cebulę obierz i pokrój w cienkie piórka.
2. Na patelni rozgrzej oliwę. Dodaj cebulę i chili w proszku.
3. Smaż na małym ogniu przez około 15 minut, aż cebula zmięknie i nabierze jasnozłotego koloru.
4. Dodaj krewetki i smaż przez 2–3 minuty, aż staną się różowe.
5. Dopraw solą i świeżo mielonym pieprzem, a następnie zdejmij patelnię z ognia.

Smażenie

1. W szerokim garnku rozgrzej olej do temperatury około 170–175°C.
2. Smaż placuszki partiami przez 3–4 minuty z każdej strony, aż będą złociste i chrupiące.
3. Wyjmij je łyżką cedzakową i przełóż na ręcznik papierowy, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.

Sposób przygotowania
Składanie

1. Każdy ciepły placek natnij wzdłuż, nie przecinając go do końca, aby utworzyć kieszonkę.
2. Do środka nałóż porcję serka, następnie dodaj farsz z krewetek i cebuli.
3. Gotowe danie posyp drobno pokrojonym szczypiorkiem i udekoruj plasterkami chili. Podawaj na ciepło.

Składniki
Do podania
2 łyżki świeżego szczypiorku
1 mała papryczka chili







sopa de maní - zupa orzechowa

1 godz. 20 minut 6 porcji

Sposób przygotowania

Krem orzechowy

1. Surowe, niesolone orzeszki ziemne zalej gorącą wodą i pozostaw na około 5 minut.
2. Odcedź je i przełóż do blendera.
3. Wlej około 500 ml bulionu i miksuj przez 2–3 minuty, aż powstanie gładki krem.

Baza zupy

1. Cebulę i paprykę pokrój w drobną kostkę, czosnek przeciśnij przez praskę, marchewki pokrój w plasterki, a natkę pietruszki drobno posiekaj.
2. W dużym garnku rozgrzej olej.
3. Podudzia z kurczaka obsmaż z każdej strony przez około 6–8 minut, aż będą złociste. Następnie przełóż na talerz.
4. Do tego samego garnka wrzuć cebulę, czosnek, paprykę oraz 2 łyżki posiekanej natki pietruszki i smaż przez około 4 minuty, aż warzywa zmiękną.

Frytki

1. Mrożone frytki usmaż zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu, aż będą złociste i chrupiące.
2. Odsącz nadmiar tłuszczu na ręczniku papierowym.

Składniki

Zupa

6 podudzi z kurczaka
3 łyżki oleju
1 duża cebula
2 ząbki czosnku
1 zielona papryka
2 łyżki natki pietruszki
3 marchewki
75 g surowych, niesolonych orzeszków ziemnych
3 litry bulionu drobiowego
250 g serka Philadelphia Original
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka świeżo mielonego pieprzu
1 łyżka suszonego oregano

Do podania

500 g mrożonych frytek
6 łyżek prażonych orzeszków ziemnych
3 łyżki posiekanej natki pietruszki lub kolendry

Sposób przygotowania

Gotowanie

1. Do garnka wlej pozostały bulion oraz przygotowany krem orzechowy.
2. Dodaj marchewkę i doprowadź całość do wrzenia.
3. Zmniejsz ogień i gotuj przez około 20 minut, od czasu do czasu mieszając.
4. Dodaj oregano, sól oraz pieprz.
5. Ponownie włóż podudzia z kurczaka do garnka i gotuj jeszcze przez 15–20 minut, aż mięso będzie miękkie i łatwo będzie odchodziło od kości.
6. Przełóż serek do miseczki, wlej 2 chochle gorącej zupy i dokładnie wymieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji.
7. Przelej mieszankę do garnka i delikatnie wymieszaj.
8. Podgrzewaj zupę jeszcze przez 2 minuty na małym ogniu, nie dopuszczając do zagotowania.

Podanie

1. Do głębokich talerzy włóż po jednym podudziu z kurczaka i zalej gorącą zupą.
2. Na wierzchu każdej porcji ułóż około 80 g chrupiących frytek.
3. Posyp zupę posiekanymi prażonymi orzeszkami ziemnymi oraz drobno pokrojoną natką pietruszki lub kolendrą.



Masz 10 minut? Zrób koktajl

Kulinarne ciekawostki i tradycje Ameryki Południowej





Jednym z najciekawszych doświadczeń kulturowych jest rytuał picia mate. Yerba mate w Ameryce Południowej nie jest zwykłą herbatą. Pije się ją w grupie, podając kolejnej osobie, jako symbol zaufania, przyjaźni i wspólnoty. Ale unikalnych zwyczajów i ciekawostek jest oczywiście więcej.

Sobremesa to tradycja (m.in. w Argentynie i Kolumbii) polegająca na spędzaniu czasu przy stole na rozmowach i relaksie długo po zakończeniu posiłku, której towarzyszy picie kawy lub herbaty. Celebracja chwil bez pośpiechu buduje relacje rodzinne i towarzyskie.



W wielu krajach (np. w Brazylii i Chile) jedzenie czegokolwiek rękami w miejscu publicznym jest uważane za niehigieniczne. Nawet pizzę czy burgery je się sztućcami, a małe przekąski chwyta się przez serwetkę.



Asado to nie tylko potrawa, ale cały rytuał narodowy i kulinarna świętość, szczególnie w Argentynie, Urugwaju i Paragwaju. Słowo to oznacza technikę grillowania mięsa na otwartym ogniu i spotkanie towarzyskie, które mu towarzyszy. Całą imprezą kieruje asador, czyli mistrz grilla.



W Brazylii tradycyjną „kawusię" serwuje się bezpłatnie jako gest powitalny w wielu urzędach i biurach, stacjach benzynowych, sklepach i punktach usługowych. Kawka podawana jest w bardzo małych porcjach (np. w mini kubeczkach). Odmowa poczęstunku może być uznana za drobny nietakt towarzyski.





przy wspólnym stole







ceviche

20 minut 4 porcje

Składniki
400 g świeżego łososia bez skóry
125 g serka Philadelphia z wędzonym łososiem
2 limonki
½ czerwonej cebuli
1 dojrzałe awokado
1 mała papryczka jalapeño
2 łyżki świeżej kolendry
szczypta soli
szczypta świeżo mielonego pieprzu

Do podania
nachosy kukurydziane
1 limonka

Sposób przygotowania
1. Pokrój łososia w niewielką kostkę i przełóż do miski.
2. Wyciśnij sok z limonek, zalej nim łososia i dopraw szczyptą soli oraz pieprzu. Wymieszaj i odstaw do lodówki na około 10 minut.
3. Pokrój czerwoną cebulę w drobną kostkę lub cienkie piórka. Jalapeño drobno posiekaj.
4. Awokado pokrój w kostkę i skrop odrobiną soku z limonki.
5. Do łososia dodaj cebulę, papryczkę i większość kolendry. Delikatnie wymieszaj.
6. Dołóż awokado i ostrożnie połącz składniki.

Podanie
1. Nałóż ceviche do miseczek.
2. Na środku każdej porcji ułóż dużą łyżkę serka i posyp pozostałą kolendrą.
3. Podawaj z chrupiącymi nachosami oraz cząstkami limonki.

Ceviche, choć wywodzi się z Peru, jest dumą całego kontynentu. Regularnie zdobywa tytuł najlepiej ocenianego, prestiżowego dania w całej Ameryce Południowej. Będąc w Peru, spróbuj również kultowego napoju *chicha morada*: przygotowywanego przez gotowanie słynnej fioletowej kukurydzy z dodatkiem skórek ananasa, jabłek, cynamonu i goździków, serwowanego na zimno z sokiem z limonki. Ten napój jest jednym z peruwiańskich symboli kulinarnych.







Pascualina

2 godz. 8 porcji

Sposób przygotowania

1. Zagotuj wodę w garnku. Delikatnie włóż 6 jajek i gotuj 6 minut. Natychmiast przełóż do bardzo zimnej wody, aby zatrzymać proces gotowania.
2. Obierz ostrożnie ze skorupek i odstaw.

Ciasto

1. Wymieszaj mąkę z solą. Dodaj zimne masło i rozetrzyj na kruszonkę.
2. Wbij jajko i wlej wodę, szybko zagnieć gładkie ciasto. Podziel na 2 części (jedna większa – na spód). Wstaw do lodówki na 30 minut.

Farsz szpinakowo-serowy

1. Na oliwie zeszklij drobno posiekaną cebulę i czosnek.
2. Dodaj szpinak i smaż do zwiędnięcia. Ostudź i bardzo dokładnie odciśnij wodę.
3. W misce wymieszaj: szpinak, 300 g serka, parmezan, 1 jajko, sól, pieprz i gałkę muszkatołową. Farsz powinien być gęsty i stabilny.

Pascualina

1. Formę (o średnicy 22–24 cm) wyłóż większym płatem ciasta, również na bokach.
2. Na ciasto nałóż połowę farszu.
3. Ułóż obrane jajka, tworząc z nich okrąg, tak aby zachować odstęp od brzegu foremki. Przykryj resztą farszu i wyrównaj.
4. Nakryj farsz drugim płatem ciasta i dokładnie zlep brzegi. Zrób mały otwór na środku.
5. Posmaruj wierzch roztrzepanym jajkiem i piecz w 180°C przez 45–55 minut, aż ciasto będzie złociste.

Składniki

Ciasto

400 g mąki pszennej
180 g zimnego masła
1 jajko
1 łyżeczka soli
3–4 łyżki zimnej wody

Farsz szpinakowo-serowy

600 g świeżego szpinaku (lub 400 g mrożonego, dobrze odciśniętego)
1 mała cebula
2 ząbki czosnku
2 łyżki oliwy
300 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
50 g startego parmezanu
1 jajko (do masy)
sól i świeżo mielony pieprz do smaku
szczypta gałki muszkatołowej

Dodatki do ciasta

6 jajek (ugotowanych na półmiękko)
1 surowe jajko do posmarowania wierzchu

Sposób przygotowania
Podanie

1. Pascualinę odstaw na minimum 20 minut przed krojeniem.
2. Na wierzch nałóż w kilku miejscach małe porcje serka i posyp drobno pokrojonym szczypiorkiem.
3. Podawaj lekko ciepłą.

Składniki
Do podania

3 łyżeczki serka Philadelphia ze szczypiorkiem
świeży szczypiorek

Pascualina to jedna z najpopularniejszych wytrawnych tart w Argentynie i Urugwaju. Choć dziś jada się ją przez cały rok, jej korzenie sięgają renesansowych Włoch i są związane z tradycjami wielkanocnymi.
Najczęstszym błędem przy robieniu tej tarty jest rozmoczone dno ciasta. Szpinak należy dokładnie odcisnąć.
Aby dodatkowo zabezpieczyć spód przed namakaniem, można posypać dno ciasta jedną łyżką bułki tartej.







Moqueca - gulasz rybny

1,5 godz. 4 porcje

Sposób przygotowania

Marynowanie ryby

1. W misce wymieszaj rybę z 3 posiekanymi ząbkami czosnku, sokiem z limonki, solą i pieprzem. Odstaw do lodówki.

Ryż

1. W garnku podsmaż pół posiekanej cebuli na oliwie, aż będzie miękka. Dodaj posiekany ząbek czosnku i ryż, wymieszaj.
2. Wlej gorącą wodę, wsyp łyżeczkę soli, przykryj i gotuj około 15 minut. Odstaw.

Gulasz rybny

1. W dużym garnku rozgrzej 3 łyżki oliwy. Wrzuć posiekaną cebulę i smaż przez kilka minut. Następnie dodaj pokrojone papryki, paprykę w proszku i ewentualnie chili. Dopraw solą i pieprzem.
2. Dodaj pomidory i szczypiorek, gotuj przez 5 minut. Dorzuć posiekaną kolendrę.
3. Odłóż połowę warzyw. Na dnie garnka rozłóż pozostałe warzywa, ułóż na nich kawałki zamarynowanej ryby i przykryj resztą warzyw.
4. Wlej mleczko kokosowe. Dodaj 125 g serka i delikatnie wymieszaj, aż się rozpuści i stworzy kremowy sos.
5. Doprowadź do lekkiego wrzenia, zmniejsz ogień, przykryj i gotuj przez około 15 minut, aż ryba będzie miękka.

Podanie

1. Gulasz rybny podawaj na ciepło z ryżem.
2. Dodaj po łyżce serka na każdą porcję, udekoruj świeżą kolendrą i plasterkami limonki.

Składniki

Gulasz rybny (moqueca)

700–900 g białej ryby (np. dorsz, halibut), pokrojonej na duże kawałki
3 ząbki czosnku
4 łyżki soku z limonki lub cytryny
¼ łyżeczki soli + pieprz do smaku
3 łyżki oliwy z oliwek
1 średnia cebula
¼ szklanki szczypiorku
½ czerwonej i ½ żółtej papryki
2 szklanki pomidorów (świeżych lub z puszki)
1 łyżka słodkiej papryki
szczypta chili (opcjonalnie)
1 pęczek kolendry
300 ml mleczka kokosowego
125 g serka Philadelphia o smaku łososiowym

Ryż

1 szklanka ryżu
½ cebuli
1 ząbek czosnku
1 łyżka oliwy
¾ szklanki gorącej wody
1 łyżeczka soli

Do podania

1 limonka
świeża kolendra
125 g serka Philadelphia o smaku łososiowym





Vori vori de pollo

2 godz. 6 porcji

Składniki

Zupa

680 g udek z kurczaka bez kości i skóry
¼ łyżeczki sody oczyszczonej
1 łyżka masła
1 żółta cebula
1 marchewka
1 łodyga selera naciowego
1 ząbek czosnku
2 liście laurowe
1 mała puszka krojonych pomidorów
450 g dyni kabocha lub hokkaido
2 l bulionu drobiowego
2 łyżki żelatyny bezsmakowej (opcjonalnie)
½ łyżeczki sosu rybnego (opcjonalnie)
sól i pieprz do smaku
1 łyżka soku z limonki lub cytryny

Sposób przygotowania

Kurczak

1. Kurczaka pokrojonego na małe kawałki wymieszaj z sodą oczyszczoną i odstaw na 30 minut.
2. W dużym garnku rozgrzej masło. Dodaj kurczaka i smaż, mieszając od czasu do czasu, aż się zarumieni.
3. Przełóż usmażone mięso do miski i odstaw.

Zupa

1. Do tego samego garnka dodaj pokrojone w kostkę cebulę, marchewkę i seler. Smaż przez 8 minut, aż cebula będzie miękka i szklista.
2. Wrzuć posiekany czosnek oraz liście laurowe, smaż przez minutę.
3. Dodaj odsączone pomidory i gotuj przez kilka minut. Następnie dorzuć pokrojoną w kostkę dynię oraz odłożonego kurczaka.
4. Wlej bulion, dodaj żelatynę oraz sos rybny, jeśli ich używasz. Doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj przez 20 minut, aż dynia będzie miękka.

Kluseczki

1. W czasie gotowania zupy przygotuj kluseczki. Wymieszaj mąkę migdałową, łuskę babki jajowatej, jajko, 125 g serka, mozzarellę, kaszkę oraz sól. Masa powinna być miękka, ale zwarta na tyle, by dała się formować.
2. Natłuść talerz odrobiną oleju. Formuj kulki wielkości łyżki stołowej i odkładaj na talerz.
3. Gdy dynia będzie miękka, włóż kluseczki do zupy. Powinny być zanurzone w płynie. Gotuj pod przykryciem na bardzo małym ogniu przez 5–7 minut.
4. Wlej sok z limonki lub cytryny. Dopraw zupę solą i pieprzem.

Sposób przygotowania
Podanie

1. Przelej zupę do misek. Na wierzchu każdej porcji połóż kleks z pozostałego serka i posyp obficie drobno posiekanym świeżym szczypiorkiem.

Składniki
Kluseczki
1 szklanka mąki migdałowej
1½ łyżeczki łuski babki jajowatej w proszku
1 jajko
125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
¼ szklanki tartej mozzarelli
2 łyżki drobnej kaszki kukurydzianej
½ łyżeczki soli

Do podania
125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
świeży szczypiorek







Coxinhas

1,5 godz. 10 sztuk

Sposób przygotowania

Ciasto

1. Do garnka wlej bulion, dodaj masło oraz 1 łyżeczkę soli i doprowadź do wrzenia.
2. Zmniejsz ogień i wsyp 360 g mąki.
3. Energicznie mieszaj drewnianą łyżką przez 2–3 minuty, aż powstanie zwarte, gładkie ciasto odchodzące od ścianek garnka.
4. Przełóż ciasto na blat i po lekkim przestudzeniu wyrabiaj przez około 2 minuty.
5. Przykryj ściereczką i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.

Farsz

1. Cebulę pokrój w drobną kostkę, marchewkę zetrzyj na tarce o drobnych oczkach, czosnek przeciśnij przez praskę, a kolendrę drobno posiekaj.
2. Kurczaka dopraw papryką, solą oraz pieprzem.
3. Na patelni rozgrzej oliwę i obsmaż mięso z obu stron przez 2–3 minuty.
4. Wlej około 60 ml wody, przykryj i duś przez 10 minut, aż kurczak będzie całkowicie ugotowany.
5. Przełóż mięso na talerz, lekko przestudź i rozdrobnij za pomocą dwóch widelców.
6. Na tej samej patelni podsmaż cebulę, marchewkę oraz czosnek przez około 5 minut.
7. Dodaj rozdrobnionego kurczaka, sok z limonki oraz 2 łyżki posiekanej kolendry.
8. Dokładnie wymieszaj i odstaw farsz, aż ostygnie.

Składniki

Ciasto

750 ml bulionu drobiowego
360 g mąki pszennej
20 g masła
1 łyżeczka soli

Farsz

700 g filetu z kurczaka
2 łyżki oliwy
1 mała cebula
1 marchewka
3 ząbki czosnku
1 łyżeczka słodkiej papryki
1 łyżeczka soli
½ łyżeczki świeżo mielonego pieprzu
sok z ½ limonki
2 łyżki świeżej kolendry

Nadzienie

125 g serka Philadelphia Original

Panierka

100 g mąki pszennej
3 jajka
200 g panierki panko

Sposób przygotowania

Formowanie

1. Odrywaj porcje ciasta wielkości piłeczki golfowej. Każdą rozpłaszcz na dłoni na placek o grubości około 3 mm.
2. Na środek placka nałóż około 2 łyżki farszu i 1 łyżeczki serka, zlep brzegi wokół nadzienia i uformuj charakterystyczny kształt łezki.

Panierowanie

1. Do jednej miski wsyp 100 g mąki, w drugiej roztrzep jajka, a do trzeciej nasyp panko.
2. Każdą coxinhę obtocz najpierw w mące, następnie w jajku, a na końcu w panierce panko, lekko dociskając ją do ciasta.

Smażenie

1. W garnku lub wysokiej patelni rozgrzej olej do 175°C.
2. Smaż coxinhas partiami po 2–3 sztuki przez około 6–8 minut, aż będą równomiernie złociste i chrupiące.
3. Wyjmij je łyżką cedzakową i przełóż na ręcznik papierowy, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.

Podanie

1. Coxinhas podawaj od razu po usmażeniu.
2. Każdą porcję udekoruj cząstkami limonki i listkami świeżej kolendry.

Składniki

Do smażenia

1 litr oleju rzepakowego
(lub innego o neutralnym smaku)

Do podania

1 limonka
2 łyżki świeżej kolendry



Według brazylijskiej legendy kulinarnej, *coxinha* powstała pod koniec XIX wieku w stanie São Paulo (Limeira). Mieszkał tam wybredny książę, który jadł wyłącznie udka z kurczaka.

Pewnego dnia pałacowy kucharz zorientował się, że zabrakło udek, a młody książę domagał się obiadu. Kucharz ugotował całe mięso z kurczaka, jakie miał, poszarpał je, zawinął w ciasto, a następnie ukształtował masę tak, aby przypominała udko z kurczaka. Całość spanierował i usmażył w głębokim tłuszczu. Książę zachwycił się nowym „udkiem", a potrawa szybko stała się popularna w całej Brazylii.

Pamiątki pełne smaku

Najlepsza kulinarna pamiątka jest lekka i bezproblemowa w podróży. Wielki hit, czyli *dulce de leche (arequipe)*, lepiej zjedz na miejscu ze względu na przepisy dotyczące wwozu nabiału. Sprawdź aktualnie obowiązujące regulacje przed wylotem.
Zwróć uwagę na wersję kupowanego produktu i upewnij się, że nie ma niedozwolonych dodatków. Kulinarne pamiątki z lokalnych bazarów mogą być kłopotliwe podczas odprawy, więc wybierz fabrycznie zapakowane produkty z etykietą producenta, np. ciastka *alfajores*.

Przygotowaliśmy dla Ciebie bazę kulinarnych pamiątek, które w połączeniu z serkiem Philadelphia stworzą na talerzu niezwykłe dania, zachwycające aksamitną konsystencją. Dzięki nim zatrzymasz wspomnienia z podróży na dłużej.

Wybierz to, co trafi do Twojego bagażu!



Argentyna

ciastka alfajores
wędzona papryka
yerba mate



Kolumbia

czekolada do picia w kostkach
bocadillo veleño, przysmak z gujawy
panela (nierafinowany cukier trzcinowy)

Peru



suszony huacatay
fioletowa kukurydza
sól z andyjskich salin w Maras

Brazylia



Kawa
Mąka z maniоku
Pasta z gujawy (goiabada)

Ekwador



Tostado (prażona kukurydza andyjska)
Suszona guayusa do zaparzania
Chifles (chipsy z plantanów)

Chile



Wino carménère
Oliwa z doliny Colchagua
Merkén
(wędzona papryka z solą i kolendrą)

Słodki akcent







Brazylijskie ciasto kukurydziane

1 godz. 15 minut | 10–12 porcji

Składniki

Ciasto

300 g kukurydzy konserwowej, odsączonej
100 g cukru
100 ml mleczka kokosowego
250 g serka Philadelphia Original
2 jajka
150 g mąki kukurydzianej
1½ łyżeczki proszku do pieczenia
szczypta soli

Krem śmietankowo-kokosowy

250 g serka Philadelphia Original
150 ml śmietanki 36%
40 g cukru pudru
50 g drobnych wiórków kokosowych

Do dekoracji

50 g wiórków kokosowych
kilka kawałków liści kukurydzy (opcjonalnie)

Sposób przygotowania

Ciasto

1. Piekarnik rozgrzej do 180°C (góra–dół). Tortownicę o średnicy 20 cm posmaruj masłem i wyłóż papierem do pieczenia.
2. Do blendera przełóż kukurydzę, cukier, mleczko kokosowe, 250 g serka i wbij 2 jajka. Miksuj przez 4 minuty, aż masa będzie gładka.
3. Wsyp mąkę kukurydzianą, proszek do pieczenia i szczyptę soli. Miksuj tylko do połączenia się składników.
4. Masę przelej do formy. Wierzch przykryj luźno folią aluminiową.
5. Piecz przez około 60 minut. Po 45 minutach zdejmij folię z wierzchu, aby ciasto lekko się zarumieniło.
6. Upieczone ciasto pozostaw do całkowitego wystudzenia.

Krem śmietankowo-kokosowy

1. Zimną śmietankę ubij na tzw. miękkie szczyty.
2. W osobnej misce wymieszaj 250 g serka z cukrem pudrem i delikatnie połącz ze śmietanką.
3. Wsyp 50 g wiórków kokosowych i wymieszaj krem szpatułką.

Dekoracja

1. Wystudzone ciasto posmaruj grubo kremem.
2. Obficie posyp pozostałymi wiórkami kokosowymi.
3. Ewentualnie udekoruj brzegi ciasta kawałkami liści kukurydzy.
4. Najlepiej smakuje po 2–3 godzinach schłodzenia w lodówce.





sernik alfajores

12 godz. 12 porcji

Sposób przygotowania

Spód

1. Rozgrzej piekarnik do 170°C (góra–dół). Rozpuść 100 g masła i lekko przestudź.
2. Herbatniki zmiksuj z 50 g wiórków kokosowych i brązowym cukrem na drobny piasek.
3. Dodaj roztopione masło i dokładnie wymieszaj.
4. Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Przełóż do niej masę i dokładnie dociśnij, tworząc spód.
5. Piecz przez 10 minut, a następnie odstaw do całkowitego ostygnięcia.

Masa serowa

1. Wszystkie składniki do masy serowej powinny mieć temperaturę pokojową.
2. Do dużej miski przełóż serek Philadelphia Original, ricottę, śmietankę kokosową, drobny cukier, 1 łyżeczkę ekstraktu waniliowego oraz startą skórkę z cytryny.
3. Krótko zmiksuj do uzyskania gładkiej masy.
4. Wbijaj po jednym jajku, miksując na najniższych obrotach.
5. Wsyp 35 g skrobi kukurydzianej, delikatnie wymieszaj i przelej masę na podpieczony spód.

Pieczenie

1. Zmniejsz temperaturę piekarnika do 140°C (góra–dół).
2. Piecz sernik przez około 70–75 minut. Środek powinien pozostać lekko sprężysty.
3. Wyłącz piekarnik i zostaw sernik w środku z uchylonymi drzwiczkami przez około godzinę.
4. Po całkowitym ostudzeniu wstaw sernik do lodówki na całą noc.

Składniki

Spód

180 g herbatników maślanych
50 g wiórków kokosowych
2 łyżki jasnego brązowego cukru
100 g masła

Masa serowa

500 g serka Philadelphia Original
250 g ricotty
400 ml śmietanki kokosowej (minimum 17% tłuszczu)
180 g drobnego cukru
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
1 cytryna
5 jajek
35 g skrobi kukurydzianej

Polewa

250 g kajmaku *(dulce de leche)*

Krem

250 ml śmietanki 36%
20 g cukru pudru
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
1 łyżeczka stabilizatora do śmietany lub 10 g budyniu waniliowego bez cukru

Sposób przygotowania

Polewa

1. Kajmak delikatnie podgrzej, aby stał się bardziej płynny i rozprowadź równo na schłodzonym serniku.
2. Wstaw ponownie do lodówki na około 15 minut.

Krem

1. Śmietankę ubij z 20 g cukru pudru, 1 łyżeczką ekstraktu waniliowego oraz stabilizatorem typu fix na sztywny krem.
2. Przełóż krem do rękawa cukierniczego z okrągłą tylką.

Mini alfajores – ciasto

1. Zetrzyj skórkę z cytryny.
2. Przesiej do miski 300 g skrobi kukurydzianej, mąkę, proszek do pieczenia i sodę oczyszczoną.
3. Miękkie masło utrzyj z 150 g cukru pudru na jasną, puszystą masę.
4. Dodawaj kolejno żółtka, cały czas miksując.
5. Wlej 1 łyżeczkę ekstraktu waniliowego i dodaj skórkę z cytryny.
6. Wsyp suche składniki w trzech partiach i delikatnie wymieszaj – tylko do połączenia składników.
7. Uformuj kulę, zawiń w folię spożywczą i schładzaj w lodówce przez 30 minut.

Formowanie i pieczenie mini alfajores

1. Rozwałkuj ciasto na grubość około 8 mm.
2. Wycinaj krążki o średnicy około 4,5 cm i układaj na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
3. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 10–12 minut. Ciasteczka powinny pozostać jasne.
4. Odstaw ciastka do całkowitego wystudzenia.

Składanie ciastek mini alfajores

1. Przełóż serek Philadelphia Milka do rękawa cukierniczego.
2. Na połowę ciastek wyciśnij porcję serka o grubości zbliżonej do grubości ciasteczka.
3. Przykryj każde drugim ciastkiem i delikatnie dociśnij.
4. Dla dekoracji obtocz boki ciasteczek w wiórkach kokosowych.
5. Wstaw do lodówki na około 30 minut.

Dekoracja sernika

1. Na schłodzonym serniku wyciśnij rozetki z bitej śmietany.
2. Pomiędzy rozetki wciśnij, ustawiając na sztorc, 10 ciasteczek mini alfajores przełożonych serkiem Philadelphia Milka.
3. Wierzch posyp delikatnie wiórkami kokosowymi.

Wskazówka

1. Mini alfajores warto przygotować dzień wcześniej. Po kilku godzinach stają się jeszcze bardziej kruche i delikatne.

Składniki

Mini alfajores

300 g skrobi kukurydzianej
200 g mąki pszennej
2 łyżeczki proszku do pieczenia
½ łyżeczki sody oczyszczonej
200 g miękkiego masła
150 g cukru pudru
3 żółtka
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
1 cytryna

Nadzienie

250 g serka Philadelphia Milka

Do dekoracji

100 g wiórków kokosowych







Merengón

2,5 godz. 6 porcji

Składniki

Beza
4 białka jaj
200 g drobnego cukru
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
1 szczypta soli

Krem
250 g serka Philadelphia Original
250 ml śmietanki 36%
40 g cukru pudru
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Owoce
150 g malin
2 kiwi
2 brzoskwinie lub nektarynki
2 marakuje

Sos kajmakowy
150 g kajmaku
50 ml śmietanki 36%

Sposób przygotowania

Beza
1. Rozgrzej piekarnik do 120°C (góra–dół).
2. Białka przełóż do czystej i suchej misy, dodaj szczyptę soli i zacznij ubijać.
3. Gdy powstanie miękka piana, stopniowo wsypuj cukier, po 1 łyżce, cały czas miksując.
4. Ubijaj, aż masa będzie gęsta, sztywna i błyszcząca, a cukier całkowicie się rozpuści.
5. Dodaj ekstrakt waniliowy i krótko wymieszaj.
6. Na blasze wyłożonej papierem do pieczenia uformuj 6 okrągłych bez o średnicy około 10–12 cm, pozostawiając na środku niewielkie zagłębienie na krem.
7. Piecz około 1,5 godziny, aż bezy będą suche i chrupiące z zewnątrz.
8. Wyłącz piekarnik, uchyl drzwiczki i pozostaw je do wystudzenia.

Krem
1. Mocno schłodzoną śmietankę 36% ubij na sztywno.
2. W osobnej misce krótko zmiksuj serek z cukrem pudrem i ekstraktem waniliowym.
3. Stopniowo dodawaj ubitą śmietankę i delikatnie wymieszaj do uzyskania gęstego, puszystego kremu.
4. Wstaw krem do lodówki (do momentu składania deseru).

Sposób przygotowania

Owoce

1. Maliny delikatnie umyj i dokładnie osusz.
2. Kiwi obierz i pokrój w plasterki.
3. Brzoskwinie lub nektarynki umyj, przekrój, usuń pestki i pokrój w cienkie cząstki.
4. Marakuje przekrój na pół i wyjmij miąższ.

Sos kajmakowy

1. Kajmak przełóż do rondelka i dodaj śmietankę.
2. Podgrzewaj na małym ogniu, cały czas mieszając, aż powstanie gładki, płynny sos.
3. Zdejmij z ognia i lekko przestudź.

Składanie

1. Na każdej wystudzonej bezie rozprowadź dużą porcję kremu.
2. Na kremie ułóż plasterki kiwi, kawałki brzoskwini lub nektarynki i maliny.
3. Dodaj niewielką ilość miąższu z marakui.

Podanie

1. Merengón podawaj od razu po złożeniu, aby beza pozostała chrupiąca, a krem chłodny i puszysty.
2. Bezpośrednio przed podaniem polej całość sosem kajmakowym.







chocotorta

6 godz. 45 minut 12–16 porcji

Składniki

Ciasto

350 g kakaowych herbatników
150 ml mocnej, ostudzonej kawy

Krem

250 g serka Philadelphia Original
250 g serka Philadelphia Milka
250 g kajmaku *(dulce de leche)*

Polewa

100 ml śmietanki 36%
80 g mlecznej czekolady
125 g serka Philadelphia Milka

Do dekoracji

3 łyżki serka Philadelphia Milka
2 łyżeczki startej czekolady

Sposób przygotowania

Krem

1. Wszystkie składniki kremu powinny mieć temperaturę pokojową.
2. Do dużej miski przełóż serek Philadelphia Original, 250 g serka Philadelphia Milka oraz kajmak.
3. Miksuj na niskich obrotach do momentu uzyskania gładkiego, jednolitego kremu. Nie miksuj zbyt długo – wystarczy, aby składniki się połączyły.

Składanie ciasta

1. Formę o wymiarach 20 × 20 cm wyłóż papierem do pieczenia.
2. Każdy herbatnik zanurz w zimnej kawie na około 2 sekundy.
3. Ułóż pierwszą warstwę herbatników na dnie formy.
4. Rozprowadź na nich około ¼ przygotowanego kremu.
5. Ułóż kolejną warstwę herbatników namoczonych w kawie.
6. Powtarzaj układanie warstw kremu i herbatników aż do wykorzystania wszystkich składników. Ostatnią warstwę powinien stanowić krem.
7. Przykryj formę folią spożywczą i wstaw do lodówki na minimum 6 godzin, a najlepiej na całą noc. Chocotorta najlepiej smakuje następnego dnia, kiedy herbatniki zmiękną i połączą się z kremem.

Sposób przygotowania

Polewa

1. Śmietankę podgrzej w rondelku prawie do wrzenia.
2. Wrzuć połamaną mleczną czekoladę i odstaw na minutę.
3. Wymieszaj do uzyskania gładkiej masy.
4. Dodaj 125 g serka Philadelphia Milka i mieszaj do momentu uzyskania aksamitnej, błyszczącej polewy.
5. Lekko przestudzoną polewę rozprowadź równomiernie na schłodzonym cieście, a następnie wstaw je do lodówki na około 20 minut.

Dekoracja

1. Za pomocą dwóch łyżeczek lub rękawa cukierniczego nałóż na wierzch ciasta nieregularne porcje serka Philadelphia Milka.
2. Posyp startą czekoladą.





Beijinho i brigadeiro

2,5 godz. około 24 kulek

Składniki

Beijinho de coco (jasne kulki)

1 puszka mleka skondensowanego słodzonego (400 g)
125 g serka Philadelphia Original
1 łyżka masła
60 ml śmietanki 30%
100 g wiórków kokosowych
50 g wiórków kokosowych do obtoczenia

Brigadeiro (ciemne kulki)

1 puszka mleka skondensowanego słodzonego (400 g)
125 g serka Philadelphia Milka
1 łyżka masła
2 łyżki kakao
60 ml śmietanki 30%
czekoladowa posypka do obtoczenia

Sposób przygotowania

Beijinho de coco

1. Do garnka wlej puszkę mleka skondensowanego i 60 ml śmietanki, dodaj łyżkę masła oraz serek Philadelphia Original.
2. Podgrzewaj na średnim ogniu, mieszając do całkowitego połączenia się składników.
3. Wsyp 100 g wiórków kokosowych i wymieszaj.
4. Gotuj przez około 10 minut, stale mieszając silikonową szpatułką. Masa powinna wyraźnie zgęstnieć i odchodzić od dna garnka.
5. Przełóż masę do miski, przykryj folią spożywczą tak, aby dotykała jej powierzchni, i pozostaw do całkowitego wystudzenia.

Brigadeiro

1. Do drugiego garnka wlej puszkę mleka skondensowanego i 60 ml śmietanki, dodaj masło, kakao oraz serek Philadelphia Milka.
2. Podgrzewaj na średnim ogniu, cały czas mieszając.
3. Gotuj około 10 minut, aż masa stanie się gęsta, błyszcząca i zacznie odchodzić od dna garnka.
4. Przełóż do miski, przykryj folią spożywczą i pozostaw do wystudzenia.

Formowanie kulek

1. Posmaruj dłonie odrobiną masła.
2. Nabieraj łyżką schłodzoną masę i formuj kulki.
3. Jasne kulki obtocz w pozostałych wiórkach kokosowych, ciemne – w czekoladowej posypce.

Podanie

1. Wstaw kulki do lodówki na minimum 30 minut przed podaniem.

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

