SERTOP TYCHY

Wiosenne smaki

POLECA
Julian Secher

Wypróbuj 12 nowych przepisów

Spis treści

Zupa serowa curry	3
Grillowany wrap warzywny	4
Quesadilla wołowa z sosem serowym	5
Udka z kurczaka faszerowane ziemniakami i serem	6
Róże z buraka z pancettą i serem	7
Walijski tost z serem Cheddar	8
Sałatka w miseczkach serowych z jajkiem	9
Sałatka wiosenna z krokietami serowymi	10
Pizza z prosciutto, oliwkami i serem	11
Jajka benedyktyńskie – z serem, wędzonym łososiem i koperkiem	12
Krewetki z air fryera z sosem serowym	13
Tagliatelle z krewetkami i czosnkiem	14

Sprawdź nasze pomysły

POMYSŁ NA *Wielkanoc*

POMYSŁ NA *Szybki Lunch*

POMYSŁ NA *Finger Food*

Zupa serowa curry

Składniki

- 2–3 ziemniaki (obrane i pokrojone w kostkę)
- 1 duża cebula (pokrojona)
- 1 l bulionu drobiowego
- 300 g sera topionego Ementaler SERTOP
- 1 łyżka masła lub oleju
- 1–2 łyżeczki przyprawy curry
- szczypta kurkumy (opcjonalnie)
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

W garnku rozgrzej masło lub olej, dodaj pokrojoną cebulę i smaż przez 3–4 minuty, aż zmięknie i lekko się zarumieni. Następnie przygotuj zupę – dodaj ziemniaki i zalej całość bulionem drobiowym, po czym gotuj około 15 minut, aż ziemniaki będą miękkie. Dodaj ser topiony i mieszaj, aż całkowicie się rozpuści. Pod koniec gotowania wsyp curry (1–2 łyżeczki) oraz opcjonalnie szczyptę kurkumy dla koloru i dokładnie wymieszaj, aby przyprawy równomiernie się rozprowadziły. Na końcu zdejmij garnek z ognia i zmiksuj zupę na gładki krem, a następnie dopraw solą i pieprzem według smaku.

POMYSŁ NA
Szybki Lunch

Grillowany wrap warzywny

POMYSŁ NA Szybki Lunch

ZOBACZ ROLKĘ

Składniki

- 2 tortille pszenne
- 1 mała cukinia
- ½ bakłażana
- ½ czerwonej papryki
- ½ żółtej papryki
- kilka liści sałaty
- 1 mała marchewka
- 120 g sera topionego Protein Chili z bazylią SERTOP
- 1 łyżka oliwy z oliwek

Przygotowanie

Cukinię, bakłażana i paprykę pokrój w cienkie paski, wymieszaj z oliwą z oliwek, solą i pieprzem, a następnie piecz w air fryerze w 180°C przez ok. 8–10 minut, aż będą miękkie i lekko zgrillowane. Tortillę połóż na blacie lub lekko rozgrzanej patelni i posmaruj serem topionym Protein Chili z bazylią. Na serze ułóż grillowane warzywa i kilka liści sałaty, dodaj jeszcze odrobinę sera, zwiń w wrap i grilluj na suchej patelni ok. 2–3 minuty z każdej strony, aż tortilla będzie złocista i chrupiąca. Przekrój na pół i podawaj z marchewką, ogórkiem oraz dipem z sera Protein Chili z bazylią.

25 min

2 porcje

Spróbuj
JESZCZE WIĘCEJ BIAŁKA

Quesadilla

wołowa z sosem serowym

Składniki

- 2 tortille pszenne
- 200 g mielonej wołowiny
- 150 g sera topionego Cheddar SERTOP
- 50 ml śmietanki 30%
- ½ cebuli
- 1 papryka
- 100 g sosu pomidorowego
- sól, pieprz, papryka mielona
- olej

Przygotowanie

Na patelni rozgrzej olej, zeszklij cebulę i dodaj wołowinę zprzyprawami.Smażdozrumienienia,wlejsospomidorowy i krótko go zredukuj. W międzyczasie podgrzej śmietankę z serem topionym, mieszając do uzyskania gładkiej masy. Napołowiekażdejtortillirozłóżfarsz,pokrojonąpaprykęoraz sos serowy i złóż placki na pół. Smaż z obu stron na patelni, aż będą złociste i chrupiące. Na koniec pokrój na trójkąty i podawaj na ciepło.

POMYSŁ NA *Finger Food*

20 min

2 porcje

Udka z kurczaka

faszerowane ziemniakami i serem

Składniki

- 2 udka z kurczaka
- 2 duże ziemniaki
- 4 plastry sera Siemowit SERTOP
- 1 jajko
- około 80 g mąki
- około 120 g bułki tartej
- 2–3 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- sól, pieprz
- olej do smażenia

Przygotowanie

Udka z kurczaka włóż do garnka, zalej wodą tak, aby były przykryte, dodaj 2–3 łyżki sosu sojowego i gotuj na małym ogniu około 1,5 godziny, aż mięso będzie bardzo miękkie. Wyjmij i pozostaw do ostygnięcia. Zdejmij skórę, oddziel mięso od kości, zostawiając kość z podudzia, a mięso drobno posiekaj lub porwij.

Ziemniaki obierz, ugotuj w osolonej wodzie i ugnieć na gęste puree. Dodaj mięso z kurczaka, paprykę, sól i pieprz, dokładnie wymieszaj, a następnie dodaj pokrojony w małe kawałki ser Siemowit. Z farszu uformuj porcje wokół pozostawionych kości, nadając im kształt udek. Obtocz je w mące, roztrzepanym jajku i bułce tartej (dla bardziej chrupiącej panierki można powtórzyć jajko i bułkę). Smaż w oleju rozgrzanym do 170–180°C przez około 3–4 minuty, aż będą złociste i chrupiące, a następnie odsącz na papierze kuchennym.

POMYSŁ NA *Finger Food*

ZOBACZ ROLKĘ

120 min

4 porcje

Spróbuj

SERÓW TYPU SZWAJCARSKIEGO

z buraka z pancettą i serem

Składniki

- 2 ugotowane buraki
- 150 g sera topionego Ementaler SERTOP
- 6 cienkich plastrów pancetty
- 1 pomarańcza
- świeżo mielony pieprz
- opcjonalnie: odrobina skórki z pomarańczy do dekoracji

Przygotowanie

Ugotowane buraki obierz i pokrój w bardzo cienkie plastry, najlepiej mandoliną. Z kilku plastrów zwiń małe róże, układając je jak płatki kwiatu. W misce wymieszaj ser Ementaler Ser Topiony SERTOP do kremowej konsystencji, dodaj świeżo mielony pieprz i odrobinę skórki z pomarańczy, a następnie dokładnie połącz składniki. Plastry pancetty ułóż w foremkach do muffinek, formując małe tartaletki.

Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 15 minut, aż staną się lekko chrupiące, po czym wyjmij je z foremek i odstaw do przestygnięcia. Do każdej miseczki z pancetty nałóż porcję kremu serowego i ułóż na wierzchu różę z buraka. Pomarańczę pokrój w cienkie plastry i ułóż na talerzu jako dekorację, a następnie podaj na nich lub obok przygotowane przekąski, posypując całość odrobiną skórki z pomarańczy.

35 min

6 porcji

POMYSŁ NA Wielkanoc

Wałijski tost

z serem Cheddar

Składniki

- 2 duże kromki chleba
- 200 g sera topionego Cheddar SERTOP
- 100 ml bulionu drobiowego lub wołowego
- 2 plastry szynki
- 1 jajko
- pieprz
- musztarda (opcjonalnie)

Przygotowanie

Skrop kromki chleba niewielką ilością bulionu, aby lekko je nawilżyć (opcjonalnie możesz wcześniej cienko posmarować je musztardą dla bardziej wyrazistego smaku), następnie ułóż na nich plastry szynki i równomiernie rozprowadź starty ser cheddar, po czym zapiekaj całość w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 15 minut, aż ser się roztopi i lekko zrumieni.

W międzyczasie na patelni usmaż jajko sadzone, dopraw je świeżo mielonym pieprzem, a gdy tosty będą gotowe, połóż jajko na gorącym toście i podawaj od razu, najlepiej jeszcze ciepłe.

POMYSŁ NA

Szybki Lunch

20 min | 2 porcje

Sałatka w miseczkach serowych z jajkiem

Składniki

Sałatka

- rukola lub mix sałat
- pomidorki koktajlowe
- ogórek w kostkach
- rzodkiewki
- 2–3 jajka na twardo
- zioła (szczypiorek lub natka pietruszki)

Miseczki serowe

- 4 plastry sera żółtego Siemowit SERTOP

Sos

- oliwa z oliwek
- sok z cytryny
- sól i mielony pieprz

Przygotowanie

Roztop kolejno plastry sera żółtego Siemowit na suchej patelni, uformuj je na odwróconej miseczce lub szklance i pozostaw do wystygnięcia, aż staną się chrupiące. Wymieszaj sałatę z warzywami, jajkiem i ziołami, dopraw oliwą, sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Gotową sałatką napełnij serowe miseczki i podawaj od razu.

POMYSŁ NA *Wielkanoc*

20 min

4 porcje

Spróbuj

SERA TYPU SZWAJCARSKIEGO

Sałatka

wiosenna z krokietami serowymi

Składniki

Krokiety serowe

- 1 gotowe ciasto do pizzy
- 150 g sera topionego Ementaler SERTOP
- 250 g piersi z kurczaka (usmażonej i pokrojonej w kostkę)
- 2 jajka
- 150 g chipsów paprykowych (rozgniecionych)
- sól, pieprz do smaku

Sałatka wiosenna

- 2 garście rukoli
- 1 żółta papryka (pokrojona w paski)
- 1/2 czerwonej cebuli (cienkie plasterki)
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- 2 łyżki kiełków

Sos

- 3 łyżki jogurtu naturalnego
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżka soku z cytryny
- sól, pieprz

Przygotowanie

Kurczaka podsmaż na złoty kolor i odstaw do ostudzenia, następnie wymieszaj z serem topionym Ementaler i dopraw solą oraz pieprzem. Ciasto do pizzy podziel na 8 części, na każdej rozłóż farsz serowo-kurczakowy i zawiń w kulę lub owalny krokiet, dokładnie zamykając brzegi. Krokiety obtocz w roztrzepanym jajku, a potem w pokruszonych chipsach.

Rozgrzej olej słonecznikowy do 170–180°C i smaż przez około 3–4 minuty, aż będą złociste i chrupiące, po czym odsącz na papierowym ręczniku. Wymieszaj rukolę, paprykę, cebulę i szczypiorek, a składniki sosu połącz w miseczce i polej sałatkę przed podaniem. Podawaj krokiety z porcją świeżej sałatki.

POMYSŁ NA Wielkanoc

ZOBACZ ROLKĘ

Pizza z prosciutto, oliwkami i serem

POMYSŁ NA *Szybki Lunch*

ZOBACZ ROLKĘ

Składniki

- 1 kulka ciasta na pizzę
- 150 g sera Siemowit w plastrach
- 80–100 g szynki dojrzewającej (prosciutto)
- 100 g zielonych oliwek (bez pestek)
- 150 ml sosu pomidorowego
- świeża bazylia
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz

Przygotowanie

Rozgrzej piekarnik do 250°C (góra–dół). Ciasto rozwałkuj na cienki, okrągły placek na lekko oprószonej mąką powierzchni. Rozsmaruj na nim sos pomidorowy, zostawiając wolny rant, i dopraw delikatnie solą oraz pieprzem. Na sosie ułóż plastry sera Siemowit, równomiernie pokrywając powierzchnię, następnie dodaj oliwki oraz porwane na mniejsze kawałki plastry prosciutto.

Skrop pizzę oliwą z oliwek i piecz w 250°C przez 8–10 minut, aż brzegi będą złociste, a ser się rozpuści i lekko zrumieni. Po wyjęciu z piekarnika dodaj świeże listki bazylii, pokrój i podawaj od razu.

20 min

2–3 porcje

Spróbuj

SERA TYPU SZWAJCARSKIEGO

Jajka benedyktyńskie
z serem, wędzonym łososiem i koperkiem

Składniki

- 4 jajka
- 2 kromki pieczywa (muffin angielski lub chleb tostowy)
- 1 kubek sera SERTOP Ementaler 150 g
- świeży koperek
- 4 plastry wędzonego łososia
- 1 łyżka octu
- masło lub oliwa do podsmażenia
- sól, świeżo mielony pieprz

Przygotowanie

Podsmaż pieczywo na maśle lub oliwie, aż będzie złociste. W lekko wrzącej wodzie z dodatkiem octu ugotuj jajka poche (ok. 2–3 minuty), tak aby żółtko pozostało płynne. Ser Ementaler podgrzej, aż stanie się gładki i kremowy. Na grzankach ułóż łososia, jajko, polej ciepłym serem i posyp koperkiem. Podawaj od razu po przygotowaniu.

POMYSŁ NA *Wielkanoc*

15 min | 2 porcje

Krewetki

z air fryera z sosem serowym

Składniki

Krewetki

- 400 g krewetek
- 1 łyżka oliwy
- sól i pieprz
- słodka papryka

Sos serowy

- ser topiony Cheddar SERTOP
- pomidory drobno pokrojone
- jalapeño drobno posiekane
- żółta papryka w kostkach

Przygotowanie

Krewetki wymieszaj z oliwą, solą, pieprzem oraz słodką papryką. Następnie przejdź do pieczenia w air fryerze – rozgrzej urządzenie do 180°C, włóż krewetki do kosza i piecz przez około 7 minut, potrząsając koszem w połowie czasu. Krewetki powinny być złociste i soczyste.

W międzyczasie przygotuj sos serowy: podgrzej ser Cheddar w mikrofalówce przez około 1 minutę, następnie wymieszaj go do uzyskania gładkiej konsystencji i dodaj pomidory, jalapeño oraz paprykę, po czym dokładnie wszystko połącz.

POMYSŁ NA *Finger Food*

z krewetkami i czosnkiem

Składniki

- 250 g makaronu tagliatelle
- 150 g sera topionego Ementaler SERTOP
- 200 g obranych krewetek
- 2 ząbki czosnku
- 200 ml śmietanki
- Sól, pieprz, natka pietruszki
- Oliwa z oliwek

Przygotowanie

Ugotuj makaron al dente. Na oliwie podsmaż drobno posiekany czosnek, następnie dodaj krewetki i smaż krótko, aż się zetną. Wlej śmietankę, dodaj ser Ementaler i podgrzewaj, aż powstanie gładki, kremowy sos. Połącz sos z makaronem, dopraw do smaku i na koniec posyp natką pietruszki. Danie najlepiej podawać od razu po przygotowaniu, gdy jest jeszcze gorące i aromatyczne.

20 min

2 porcje

POMYSŁ NA
Szybki Lunch

SERTOP®
TYCHY

Więcej inspiracji kulinarnych

znajdziesz na naszej stronie

SERTOPNATALERZU.PL

SERTOP.PL

SERDECZNYSER.PL

PROTEINYSERY.PL