

PRZEPISY PEŁNE SERA ŻÓŁTEGO

SMAŻONE KULKI Z MAC & CHEESE



Makaron z serem



Ser cheddar



Jajka



Bułka tarta



Mąka pszenna



Mleko

SEROWE BOMBKI PIZZOWE Z PEPPERONI



Ciasto na bułeczki



Pepperoni



Mozzarella



Sos marinara



Masło



Czosnek

PANIEROWANE PALUSZKI MOZZARELLI



Mozzarella



Jajka



Mąka pszenna



Bułka tarta

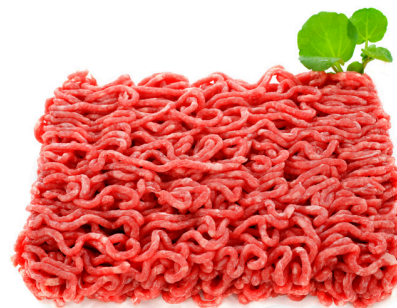


Kwaśna śmietana



Majonez

SEROWE QUESADILLAS Z WOŁOWINĄ



Mielona wołowina



Ser cheddar



Ser Monterey Jack



Oliwa z oliwek



Tortille pszenne



Cebula

CHRUPIĄCE KALAFIOROWE KĄSKI Z SEREM



Kalafior



Parmezan



Bułka tarta

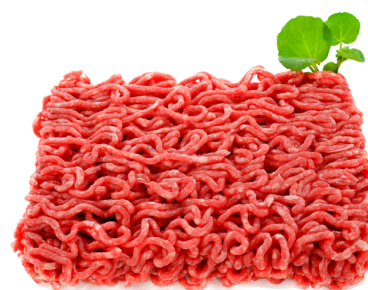


Jajka



Ser cheddar

GRILLOWANE BURRITO Z SEROWĄ SKORUPKĄ



Mielona wołowina



Serowy sos nacho



Tortille



Przyprawa do taco



Ser Colby Jack



Ryż

PROSTY I SEROWY CHLEB CZOSNKOWY



Bagietka



Masło



Czosnek



Mozzarella

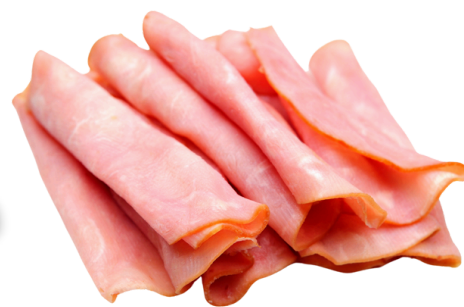


Parmezan

PIECZONE PALUSZKI MOZZARELLI Z SZYNKĄ



Ciasto do sajgonek



Szynka miodowa



Paluszki mozzarelli



Oliwa z oliwek



Sól czosnkowa

WYTRAWNE KRUFFINY Z CZOSNKIEM I CHEDDAREM



Ciasto na croissant



Ser cheddar



Masło

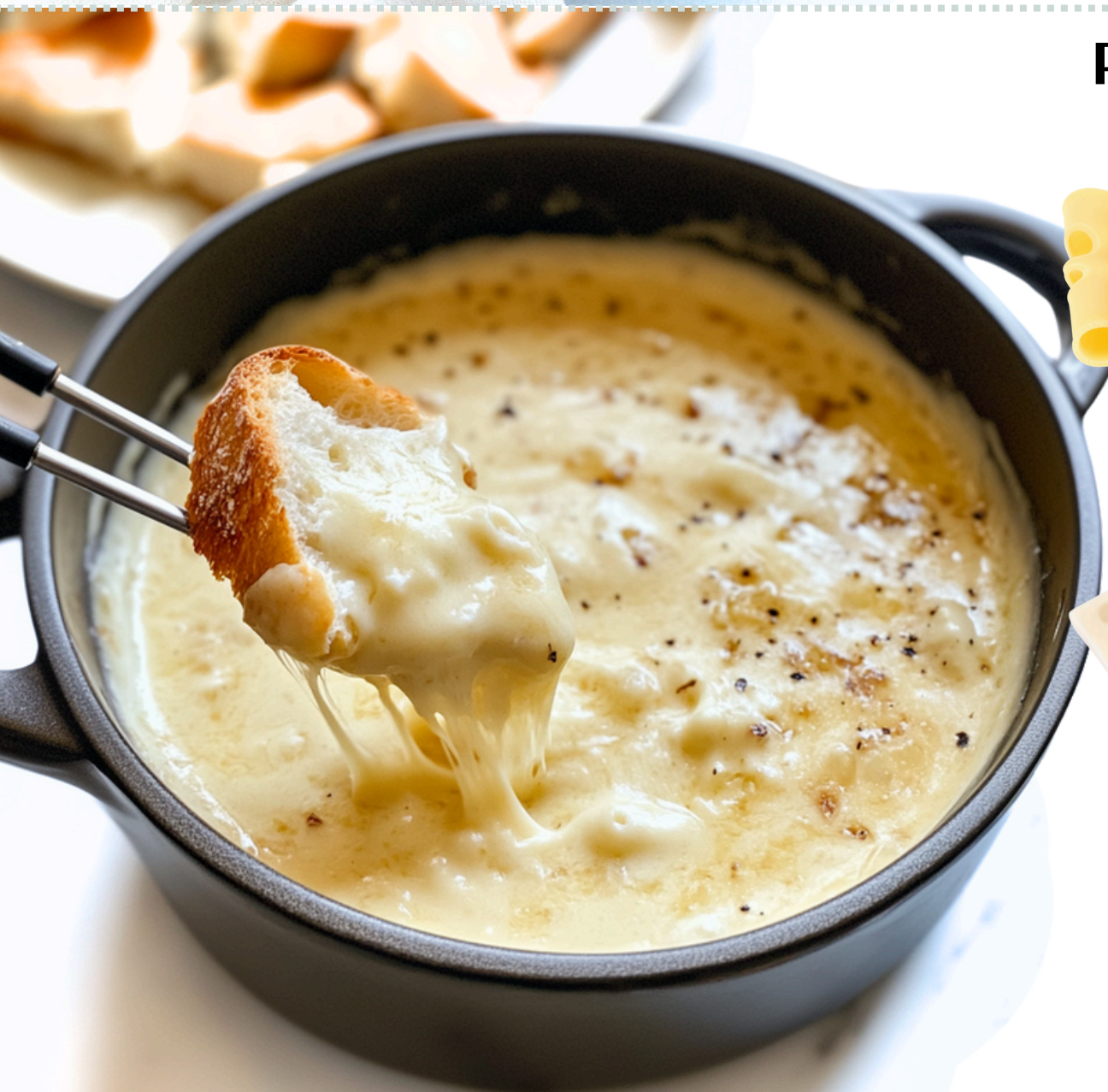


Szczypiorek



Czosnek

PROSTE FONDUE SEROWE



Ser Gruyère



Białe wino



Ser Emmentaler



Czosnek



Sok z cytryny



Skrobia kukurydziana

SEROWE QUESADILLAS Z WOŁOWINĄ



Składniki:

- 450 g mielonej wołowiny (najlepiej 85% chudej)
- 15 g oliwy z oliwek
- 1 mała cebula, drobno posiekana
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1 łyżeczka mielonego kminu rzymskiego
- 1 łyżeczka chili w proszku
- ½ łyżeczki papryki słodkiej
- ¼ łyżeczki soli
- ¼ łyżeczki czarnego pieprzu
- 100 g startego sera cheddar
- 100 g startego sera Monterey Jack (lub ewentualnie mozzarella)
- 4 tortille pszenne (średnica ok. 20 cm)
- 15 g masła do smażenia
- Opcjonalnie do podania: śmietana, salsa, guacamole lub ostry sos

Przygotowanie:

Przygotowanie farszu wołowego:

1. Smażenie wołowiny: W dużej patelni rozgrzej oliwę na średnim ogniu. Dodaj mieloną wołowinę i smaż, rozdrabniając mięso łyżką, aż się zarumieni i w pełni usmaży (ok. 5–7 minut).
2. Dodanie cebuli i czosnku: Dodaj posiekaną cebulę i czosnek, smaż przez kolejne 2–3 minuty, aż cebula stanie się miękka i przezroczysta.
3. Przyprawienie farszu: Wsyp kmin rzymski, chili w proszku, paprykę, sól i pieprz. Dokładnie wymieszaj, aby mięso równomiernie pokryło się przyprawami. Smaż jeszcze 1–2 minuty, by smaki się połączyły. Zdejmij patelnię z ognia i odstaw farsz na bok.

Składanie i smażenie quesadillas:

1. Przygotowanie tortilli: Rozłóż tortille na płaskiej powierzchni. Na każdej rozsyp równomiernie starty ser cheddar i Monterey Jack.
2. Dodanie farszu: Rozłóż przyprawioną wołowinę równomiernie na warstwę sera.
3. Złożenie quesadillas: Złóż każdą tortillę na pół, tworząc kształt półksiężyca. Lekko dociśnij, aby nadzienie dobrze się trzymało.
4. Smażenie: Na tej samej patelni rozpuść masło na średnim ogniu. Smaż quesadillas po 2 naraz przez 2–3 minuty z każdej strony, aż tortilla stanie się złocista i chrupiąca, a ser w środku się rozpuści.
5. Ostrożne przewracanie: Delikatnie przewróć quesadillas łyżką, aby równomiernie się zarumieniły. Gdy będą gotowe, przełóż na deskę do krojenia. Powtórz smażenie z pozostałymi.

Podanie:

Pokrój quesadillas na trójkąty lub ćwiartki i podawaj na ciepło z ulubionymi dodatkami: śmietaną, salsą, guacamole lub ostrym sosem.

SEROWE BOMBKI PIZZOWE Z PEPPERONI



Składniki:

- 1 opakowanie (450 g) schłodzonego ciasta na bułeczki (8 szt.)
- 113 g tartej mozzarelli (lub paluszki serowe pokrojone na małe kawałki)
- 24 plasterki pepperoni (ok. 3 plasterki na każdą bombkę)
- 120 ml sosu marinara lub pizzy (plus dodatkowy do podania)
- 30 g masła, roztopionego
- 1 łyżeczka czosnku w proszku
- 1 łyżeczka włoskiej mieszanki przypraw
- 2 łyżki startego parmezanu
- Opcjonalnie do dekoracji: świeża bazylia lub natka pietruszki

Przygotowanie:

1. Rozgrzanie piekarnika

Nagrzewaj piekarnik do 190°C. Blachę do pieczenia wyłóż papierem do pieczenia lub lekko natłuszcz.

2. Przygotowanie ciasta

Rozdziel ciasto na bułeczki i każdą z nich przekrój na pół, aby uzyskać 16 kawałków.

3. Nadzienie bombek

- Każdy kawałek ciasta lekko spłaszcz palcami.
- Na środku umieść niewielką ilość sosu marinara.
- Dodaj 2–3 plasterki pepperoni oraz garść tartej mozzarelli (lub kawałek paluszka serowego).

4. Formowanie bombek

Złóż brzegi ciasta do środka i dokładnie zlep, formując kulkę. Upewnij się, że nie ma żadnych szczelin, aby ser nie wypłynął podczas pieczenia. Ułóż bombki na blasze złączeniem do dołu.

5. Dodanie przypraw

- W małej miseczce wymieszaj roztopione masło z czosnkiem w proszku i włoską mieszanką przypraw.
- Posmaruj wierzch każdej bombki tym masłem.
- Posyp startym parmezanem dla dodatkowego smaku.

6. Pieczenie

Piecz w nagrzanym piekarniku przez 12–15 minut, aż bombki będą złocistobrązowe, a ser w środku się rozpuści.

7. Podanie

Po upieczeniu odstaw na chwilę do lekkiego przestygnięcia. Opcjonalnie posyp posiekaną bazylią lub natką pietruszki. Podawaj na ciepło z dodatkowym sosem marinara do maczania.

PANIEROWANE PALUSZKI

MOZZARELLI



Składniki:

- 340 g paluszków mozzarella (lub mozzarella w blokach pokrojonej na kawałki)
- 130 g mąki pszennej
- 2 duże jajka
- 100 g bułki tartej
- 1 łyżeczka czosnku w proszku
- 1 łyżeczka cebuli w proszku
- ½ łyżeczki soli
- ¼ łyżeczki czarnego pieprzu
- Olej roślinny do smażenia
- Opcjonalnie do dekoracji: świeża natka pietruszki

Sos do maczania:

- 120 ml majonezu
- 60 ml kwaśnej śmietany
- 1 łyżka musztardy Dijon
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- Sól i pieprz do smaku

Dodatkowo:

- 1 szklanka sosu marinara

Przygotowanie:

1. Przygotowanie sera

Jeśli używasz dłuższych paluszków mozzarella, przekrój je na pół. Włóż je do zamrażarki na 30 minut – to bardzo ważne, ponieważ zapobiegnie ich rozpywaniu się podczas smażenia.

2. Przygotowanie stacji panierowania

- Do jednej miski wsyp mąkę.
- W drugiej misce roztrzep jajka.
- W trzeciej misce wymieszaj bułkę tartą, czosnek w proszku, cebulę w proszku, sól i pieprz.

3. Panierowanie mozzarelli

Wyjmij schłodzoną mozzarellę z zamrażarki.

1. Obtacz każdy paluszek najpierw w mące.
2. Następnie zanurz w roztrzepanym jajku.
3. Na koniec obtocz dokładnie w mieszance bułki tartej i przypraw.
4. Aby uzyskać jeszcze bardziej chrupiącą panierkę, można powtórzyć proces zanurzania w jajku i bułce tartej.

4. Rozgrzanie oleju

W głębokiej patelni lub frytkownicy rozgrzej olej do 175°C.

5. Smażenie paluszków

Wkładaj po kilka paluszków do gorącego oleju, smażąc je 1–2 minuty z każdej strony, aż będą złociste i chrupiące. Uważaj, aby nie przepełnić patelni – paluszki powinny mieć miejsce, by równomiernie się usmażyć. Po usmażeniu odsącz na ręczniku papierowym.

6. Przygotowanie sosu do maczania

W małej misce wymieszaj majonez, kwaśną śmietanę, musztardę Dijon, sok z cytryny, sól i pieprz. Mieszaj do uzyskania jednolitej, kremowej konsystencji.

7. Podanie

Ułóż chrupiące paluszki mozzarella na talerzu, posyp posiekaną natką pietruszki i podawaj na ciepło z kremowym sosem oraz sosem marinara do maczania.

SMAŻONE KULKI Z MAC & CHEESE



Składniki:

- 2 szklanki resztek makaronu z serem (mac and cheese)
- 200 g startego sera cheddar
- 2 jajka, roztrzepane
- 2 szklanki bułki tartej
- 1 szklanka mąki pszennej
- 60 ml mleka
- Olej roślinny do smażenia
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

1. Formowanie kulek

Z przygotowanego makaronu z serem uformuj kulki wielkości piłki golfowej. Jeśli masa jest zbyt lepka, można schłodzić ją w lodówce przez 15–20 minut, aby łatwiej się formowała.

2. Przygotowanie stacji panierowania

Przygotuj trzy miski:

- W pierwszej umieść mąkę.
- W drugiej roztrzep jajka z mlekiem.
- W trzeciej wsyp bułkę tartą.

3. Panierowanie kulek

Każdą kulkę obtocz kolejno w mące, następnie zanurz w mieszance jajecznej, a na końcu dokładnie obtocz w bułce tartej, aby uzyskać chrupiącą warstwę. Powtórz proces dla wszystkich kulek.

4. Smażenie

W dużej patelni lub frytkownicy rozgrzej olej do 175°C. Partiami smaż kulki przez 3–4 minuty, aż staną się złociste i chrupiące.

5. Odsączenie i doprawienie

Po usmażeniu przełóż kulki na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym, aby odsączyć nadmiar tłuszczu. Posól i popieprz do smaku.

6. Podanie

Podawaj od razu, najlepiej z ulubionymi sosami do maczania, np. sosem serowym, marinara lub czosnkowym.

CHRUPIĄCE KALAFIOROWE KĄSKI Z SEREM



Składniki:

- 1 średni kalafior, podzielony na małe różyczki
- 100 g startego sera cheddar
- 50 g startego parmezanu
- 50 g bułki tartej
- 2 duże jajka
- 1 łyżeczka czosnku w proszku
- 1 łyżeczka cebuli w proszku
- ½ łyżeczki wędzonej papryki
- ½ łyżeczki soli
- ¼ łyżeczki czarnego pieprzu
- Opcjonalnie do dekoracji: świeża natka pietruszki

Przygotowanie:

1. Rozgrzanie piekarnika

Nagrzewaj piekarnik do 200°C. Blachę do pieczenia wyłóż papierem do pieczenia.

2. Przygotowanie panierki

W dużej misce wymieszaj:

- starty cheddar,
- starty parmezan,
- bułkę tartą,
- czosnek w proszku,
- cebulę w proszku,
- wędzoną paprykę,
- sól i pieprz.

3. Przygotowanie jajek

W osobnej misce roztrzep jajka.

4. Panierowanie kalafiora

Każdą różyczkę kalafiora zanurz najpierw w jajku, a następnie dokładnie obtocz w mieszance serowo-bułkowej.

5. Pieczenie

Ułóż obtoczone kawałki kalafiora na przygotowanej blasze w jednej warstwie. Piecz przez 20–25 minut, aż staną się złociste i chrupiące.

6. Podanie

Posyp świeżą natką pietruszki i podawaj na ciepło, najlepiej z ulubionym sosem do maczania.

GRILLOWANE BURRITO Z SEROWĄ SKORUPKĄ



Składniki:

Farsz do burrito:

- 450 g chudej mielonej wołowiny
- 1 opakowanie przyprawy do taco
- 60 ml wody
- 425 g sosu nacho serowego
- 2 szklanki ugotowanego ryżu po meksykańsku
- 2 łyżki majonezu
- 1 łyżka sosu chipotle
- Opcjonalnie: kwaśna śmietana
- Chrupiące paski tortilli (można użyć pokruszonych nachos)

Do zawijania burrito:

- 4 duże tortille
- 200 g startego sera Colby Jack (lub mieszanki cheddar i mozzarella)

Przygotowanie:

1 Przygotowanie farszu wołowego

- Na średnim ogniu podsmaż mieloną wołowinę na patelni, aż się zarumieni i będzie całkowicie usmażona.
- Odsącz nadmiar tłuszczu.
- Dodaj przyprawę do taco i wodę, dokładnie wymieszaj i gotuj przez ok. 5 minut, aż sos zgęstnieje.

2 Przygotowanie sosu chipotle

- W małej miseczce wymieszaj majonez z sosem chipotle, aż uzyskasz gładką konsystencję.
- Ten sos nada burrito intensywny, lekko dymny smak.

3 Składanie burrito

- Rozłóż tortille na blacie.
- Na środku każdej rozsmaruj solidną porcję sosu nacho.
- Nałóż $\frac{1}{4}$ przygotowanego mięsa oraz $\frac{1}{2}$ szklanki ryżu po meksykańsku.
- Polej sosem chipotle i dodaj kwaśną śmietanę (opcjonalnie).
- Posyp chrupiącymi paskami tortilli dla dodatkowej tekstury.

4 Zawijanie burrito

- Złóż boki tortilli do środka.
- Zwiń ciasno od dołu, zamykając wszystkie składniki w środku.

5 Grillowanie burrito z chrupiącą serową skorupką

- Rozgrzej suchą, nieprzywierającą patelnię na średnim ogniu.
- Posyp $\frac{1}{4}$ szklanki startego sera bezpośrednio na powierzchnię patelni.
- Połóż burrito łączeniem do dołu na serze i smaż, aż ser się roztopi i utworzy chrupiącą, złocistą warstwę.
- Ostrożnie przewróć burrito, posyp kolejną porcją sera i powtórz smażenie z drugiej strony.
- Powtórz ten proces dla pozostałych burrito.

6 Podanie

Podawaj gorące burrito z ulubionymi dodatkami lub sosami do maczania.

PROSTY I SEROWY CHLEB CZOSNKOWY



Składniki:

Na chleb czosnkowy:

- 1 bagietka lub chleb francuski
- 115 g masła, miękkiego
- 4–5 ząbków czosnku, drobno posiekanych
- 100 g startego sera mozzarella
- 50 g startego parmezanu
- 1 łyżka świeżej natki pietruszki, posiekanej
- 1 łyżeczka czosnku w proszku (opcjonalnie)
- $\frac{1}{4}$ łyżeczki soli
- $\frac{1}{4}$ łyżeczki czarnego pieprzu

Sposób przygotowania:

1 Przygotowanie masła czosnkowego

- Rozgrzej piekarnik do 190°C i wyłóż blachę papierem do pieczenia.
- W misce wymieszaj miękkie masło, posiekany czosnek, czosnek w proszku (jeśli używasz), sól i pieprz, aż powstanie jednolita pasta.

2 Przygotowanie chleba

- Przekrój bagietkę lub chleb wzdłuż na pół, a jeśli chcesz, pokrój go na mniejsze kawałki.
- Posmaruj każdą połówkę chleba przygotowanym masłem czosnkowym.

3 Dodanie sera i pieczenie

- Posyp chleb startą mozzarellą i parmezanem, rozprowadzając ser równomiernie po całej powierzchni.
- Umieść na przygotowanej blasze i piecz przez 8–10 minut, aż ser się roztopi, zacznie bulgotać, a brzegi chleba nabiorą złotego koloru.

4 Podanie

- Po wyjęciu z piekarnika posyp chleb świeżą natką pietruszki dla lepszego smaku i koloru.
- Pokrój i podawaj na ciepło.

PIECZONE PALUSZKI MOZZARELLI Z SZYNKĄ



Składniki:

- 12 arkuszy ciasta do sajgonek (ok. 18 cm)
- 12 cienkich plastrów szynki miodowej
- 12 paluszków mozzarella
- Oliwa z oliwek
- Sól czosnkowa (do smaku)

Sposób przygotowania:

1 Przygotowanie piekarnika

- Nagrzej piekarnik do 175°C.
- Blachę do pieczenia wyłóż papierem do pieczenia.

2 Składanie paluszków

- Ułóż jeden arkusz ciasta do sajgonek w kształcie rombu.
- Na środku połóż plaster szynki, a na nim paluszek mozzarella.
- Złóż boki ciasta do środka, a następnie ciasno zwiń w kształt rulonika, tak aby ser był dokładnie zamknięty.
- Połóż zwinięte paluszki na blasze łączeniem do dołu, aby się nie rozwinęły.

3 Pieczenie

- Każdy paluszek posmaruj oliwą z oliwek i posyp solą czosnkową.
- Piecz przez 12–15 minut, aż paluszki zaczną się rumienić. W połowie pieczenia obróć je, aby równomiernie się przyrumieniły.
- Po tym czasie przewróć paluszki jeszcze raz i piecz dodatkowe 4–5 minut, aż będą złociste.

4 Podanie

- Odstaw paluszki na kilka minut do lekkiego przestygnięcia.
- Podawaj na ciepło z ulubionym sosem do maczania.

WYTRAWNE KRUFFINY Z CZOSNKIEM I CHEDDAREM



Składniki:

- 3 arkusze ciasta na croissanty (ciasto francuskie w rulonach na rogaliki)
- 115 g masła, miękkiego
- 1 łyżka szczypiorku, drobno posiekanego
- 1 łyżka czosnku, drobno posiekanego
- 300 g sera cheddar, startego (podzielonego na 3 porcje)
- 3 łyżki masła, roztopionego
- 1 łyżeczka czosnku, drobno posiekanego
- 1 łyżeczka szczypiorku, drobno posiekanego
- 1 łyżeczka soli gruboziarnistej

Przygotowanie:

1 Rozgrzanie piekarnika

- Nagrzej piekarnik do 175°C.
- Lekko natłuść formę na 12 muffinek lub wyłóż ją papierowymi foremkami.

2 Przygotowanie ciasta

- Na lekko oprószonej mąką powierzchni rozwałkuj każde ciasto na prostokąt o wymiarach ok. 30×40 cm.

3 Przygotowanie nadzienia

- W małej misce wymieszaj miękkie masło, szczypiorek i posiekany czosnek.
- Na pierwszym arkuszu ciasta rozprowadź $\frac{1}{3}$ masła czosnkowego, a następnie równomiernie posyp 1 szklanką startego cheddara.
- Zwiń ciasto wzdłuż dłuższego boku, tworząc ciasny rulon.
- Przekrój rulon na pół, a następnie każdą połówkę przetnij wzdłuż na dwa paski.
- Powtórz ten proces dla pozostałych dwóch arkuszy ciasta, aby uzyskać 12 kawałków ciasta.

4 Formowanie kruffinów

- Każdy kawałek ciasta skręć w spiralę, eksponując serowe warstwy.
- Włóż skrócone ciasto do przygotowanych gniazd w foremce na muffinki.

5 Pieczenie

- Piecz przez 20–25 minut, aż kruffiny będą złociste i chrupiące.

6 Przygotowanie masła czosnkowego

- W małej misce wymieszaj roztopione masło, czosnek, szczypiorek i sól gruboziarnistą.

7 Podanie

- Po wyjęciu z piekarnika posmaruj ciepłe kruffiny masłem czosnkowym.
- Podawaj na ciepło jako wytrawną przekąskę lub dodatek do zup i sałatek.

PROSTE FONDUE SEROWE



Składniki:

- 1 ząbek czosnku, przekrojony na pół
- 237 ml wytrawnego białego wina (np. Sauvignon Blanc)
- 264 g startego sera Gruyère
- 132 g startego sera Emmental lub szwajcarskiego
- 1 łyżka skrobi kukurydzianej
- 1 łyżka soku z cytryny
- Szczypta gałki muskatołowej (opcjonalnie)
- Sól i pieprz do smaku

Do maczania:

- Pokrojone na kostki pieczywo (bagietka, chleb na zakwasie, ciabatta)
- Warzywa gotowane na parze lub surowe (brokuły, kalafior, marchew, pomidorki koktajlowe)
- Kawałki kielbasy lub plastry szynki
- Świeże owoce (plastry jabłek lub gruszek)

Sposób przygotowania:

1 Przygotowanie sera

- W misce wymieszaj starty Gruyère i Emmental ze skrobią kukurydzianą. To zagęści fondue i zapobiegnie grudkom.

2 Przygotowanie garnka

- Przetrzyj wnętrze garnka do fondue lub średniego rondla przekrojonym czosnkiem, aby nadać mu aromat.
- Następnie usuń czosnek.

3 Gotowanie fondue

- Wlej białe wino do garnka i podgrzewaj na średnim ogniu, aż zacznie delikatnie szyskować się do wrzenia, ale nie zagotuje się.
- Stopniowo dodawaj starty ser, po garści na raz, ciągle mieszając ruchem ósemkowym, aż całość się stopi i będzie gładka.
- Dodaj sok z cytryny i gałkę muskatołową.
- Dopraw solą i pieprzem do smaku.

4 Podanie

- Przełóż fondue do garnka do fondue i utrzymuj na małym ogniu, aby pozostało ciepłe.
- Podawaj od razu z przygotowanymi dodatkami do maczania.