



Anna Klajmon

szeffowa kuchni restauracji LAS w Warszawie

Buteczki drożdżowe: ślimaki z serem

Składniki:

- 1/2 kostki drożdży
- woda gazowana 0,5l
- Sól: 1/2 łyżeczki
- oliwa 3 łyżki
- 1 jajko
- mąka ok. kilograma
- ser żółty 400g
- pulpa pomidorowa: puszka
- cebula 1 szt.
- czosnek 1 ząbek
- bazylia: 1 doniczka

Sposób przygotowania:

Drożdże, wodę, sól, jajko i oliwę wymieszać do rozpuszczenia drożdży, stopniowo dosypywać mąkę, wyrabiając ciasto do momentu, aż będzie odchodzić od ręki i nie będzie się kleić. Zostawić ciasto do wyrośnięcia.

Cebulę i czosnek przysmażyć na oliwie.

Dodać pulpę pomidorową i chwilę pogotować, na koniec dodać posiekaną bazylie.

Ser żółty potrzeć na tarce na grubych oczkach.

Ciasto rozwałkować, posmarować sosem, posypać serem i zwinąć w rulon i pokroić na plastry ślimaki. Położyć na blasze papier do pieczenia, ciasto położyć na papier. Do wyrośnięcia piec w piekarniku w 180 stopniach ok. przez 20-40 min. Obserwować.

Serenada
DLA DZIECI

DLA
DZIECI

Serenada

DLA DZIECI



— Ser Radamer —

**DLA
RODZICÓW**





Anna Klajmon

szefowa kuchni restauracji LAS w Warszawie

Nugettsy z sera żółtego

Składniki:

- ser twardy 300g
- 1 jajko
- panko: panierka 200g
- rozmaryn świeży
1 łyżeczka posiekanego
- jogurt mały 1szt.
- ketchup 1 łyżka
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

Ser pokroić na kostki 2cm na 2cm.
Opanierować w jajku i panko.
Smażyć na głębokim tłuszczu.
Jogurt wymieszać z ketchupem
i rozmarynem posiekanym i podawać
jako sos do nugettsów serowych.



Serenada
DLA DZIECI

DLA
DZIECI

Serenada DLA DZIECI



Ser Salami

DLA
RODZICÓW





Sylwia Stachyra

właścicielka CookShe

Corn frittas ~ placki z kukurydzy z serem i jogurtem

Składniki:

- 1 puszka kukurydzy konserwowej
- 1/2 czerwonej cebuli
- pół garści małego szczypiorku
- 1 średni pomidor lub 2 małe
- 1 jajko
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżka maki ziemniaczanej
- garść tartego sera żółtego
- 1/3 łyżeczki papryki
- 1/3 łyżeczki kminu rzymskiego mielonego
- sól i pieprz do smaku
- 2 łyżki oleju do smażenia

Sposób przygotowania:

Kukurydze odsączamy, pomidora oraz cebule kroimy w drobną kostkę, dodajemy szczypiorek i przyprawy, następnie wbijamy jajko i mieszamy wszystko razem. Kiedy nasza masa jest wymieszana, stopniowo dodajemy tarty żółty ser, mąkę dalej mieszając.

Z uzyskanej masy na rozgrzaną patelnię nakładamy placki i smaży z obu stron na złoty kolor. Jeśli chcemy uzyskać wersję bezglutenową zalecam użyć mąki ziemniaczanej w proporcji 1 łyżki.

Nasze placki układamy na ręcznik papierowy, aby odsączyć je z tłuszczu, podajemy np. z dżemem, chili i jogurtem naturalnym lub nawet z keczupem i majonezem.

Serenada
DLA DZIECI

DLA
DZIECI

Serenada

DLA DZIECI



— Ser Salami —

DLA
RODZICÓW





Ewa Szybc-Juchnowicz

właścicielka i szefowa kuchni restauracji MALIKA

Burgery brokułowe z serem

Składniki:

- 500 g ugotowanych brokułów
- 200ml (niepełna szklanka) bułki tartej
- 300 ml (około półtorej szklanki) tartego sera - najlepiej połączyć kilka gatunków
- 3 jaja
- Sól, odrobina pieprzu i czosnku

Sposób przygotowania:

Piekarnik rozgrzej do 170 stopni. Brokuły drobno posiekaj nożem. Połącz w misce brokuły z bułką tartą, serem, roztrzepanymi jajkami i przyprawami zgodnie z upodobaniem smakowym. Uformuj małe płaskie kotleciki. Im mniejsze tym bardziej będą chrupkie. Ułóż je na papierze do pieczenia na blaszce. Piecz około 20-25 minut w temperaturze 170 stopni z termoobiegiem, w połowie pieczenia obróć. Podawaj do schrupania lub w bułce z ketchupem.



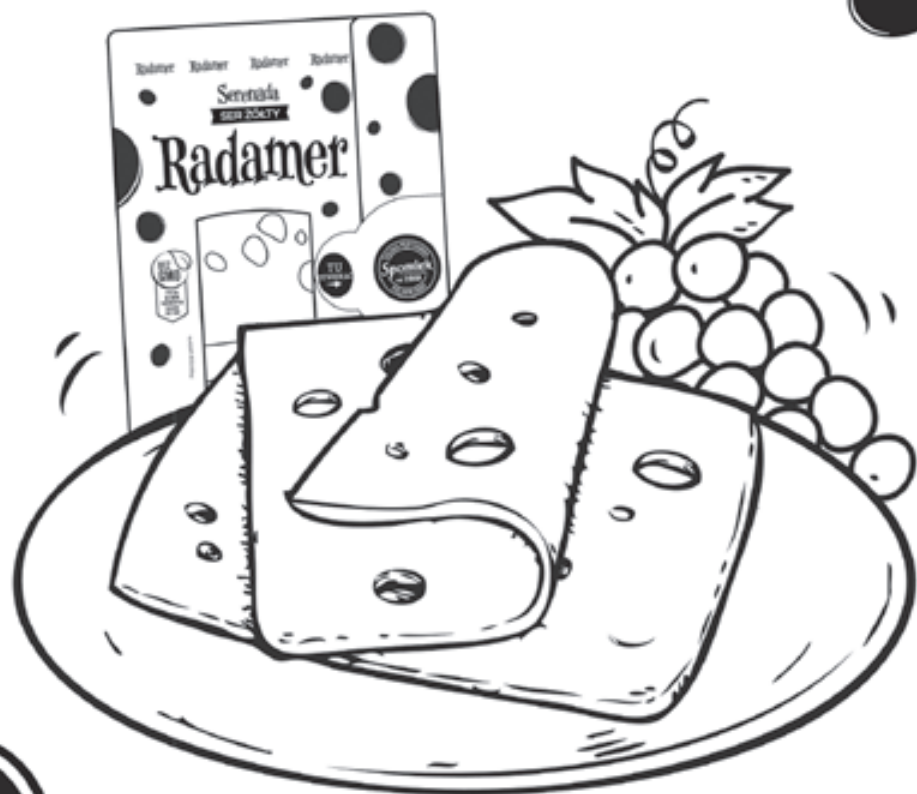
Serenada
DLA DZIECI

DLA
DZIECI



Serenada

DLA DZIECI



— Ser Radamer —

**DLA
RODZICÓW**





Beata Śniechowska

szefowa kuchni w Młoda Polska Bistro i Pianino

Kanapeczki z jajecznicą z żółtym serem, kukurydzą i pomidorami

Składniki:

- 3 bułki grachamki
- 4 jajka
- 30 g startego, żółtego sera
- 20 g masła
- 3 łyżki kukurydzy
- 1 pomidor pokrojony w plastry
- 1 łyżka drobno posiekanego szczypiorku
- Sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Bułki pociąć w kromki. Na maśle usmażyć jajecznicę, doprawić solą oraz pieprzem, pod koniec wymieszać z żółtym serem oraz kukurydzą. Przełożyć na kromki, ułożyć plastry pomidora, posypać szczypiorkiem.

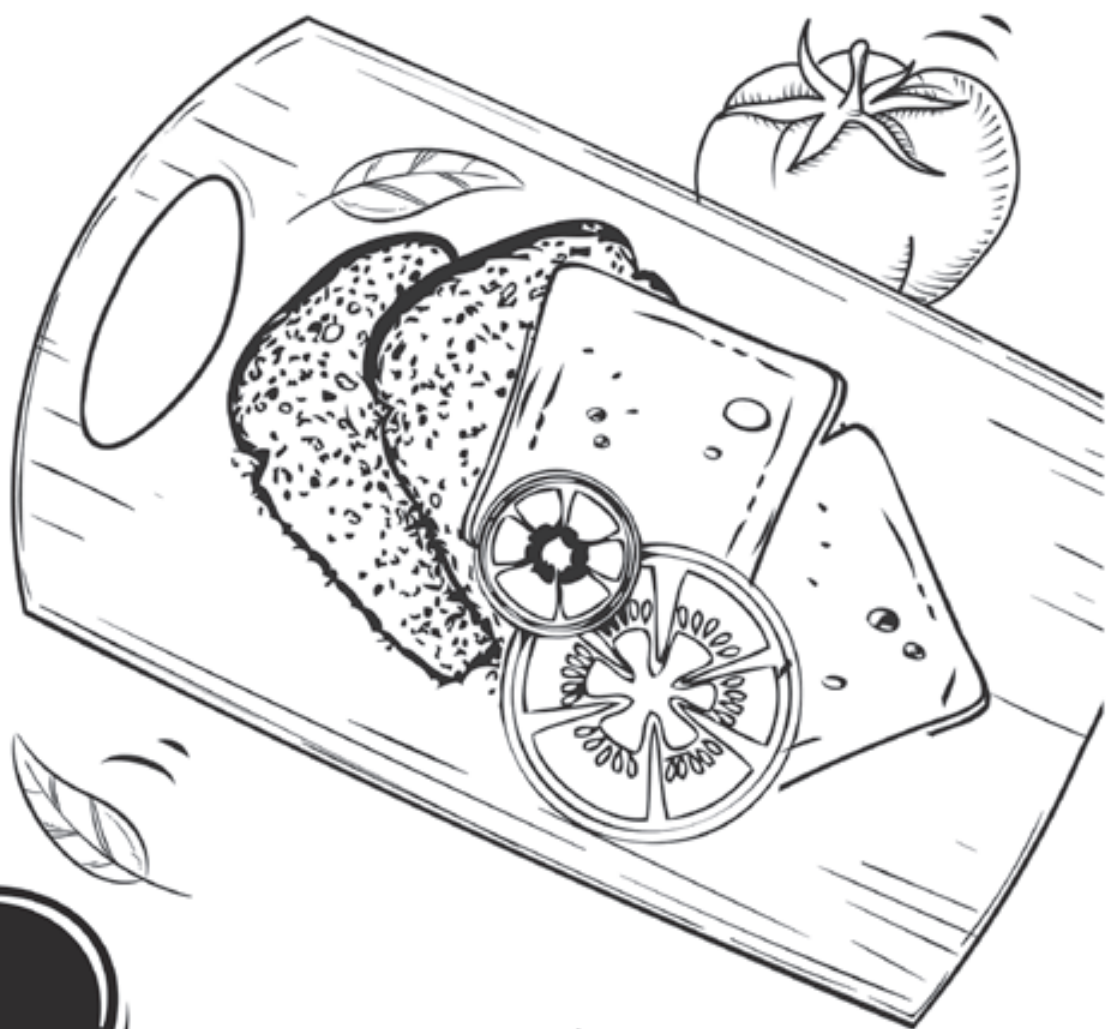


Serenada
DLA DZIECI

DLA
DZIECI

Serenada

DLA DZIECI



— Ser Radamer —

DLA
RODZICÓW





Joanna Jakubiuk

aktywistka kulinarna i zawodowa kucharka

Serowe muffinki z marchewką

Składniki (na 10 sztuk):

- 250 g mąki pszennej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 średniej wielkości marchewka
- 150 g sera żółtego startego na tarce o średnich oczkach
- 75 ml oleju
- 220 ml mleka
- 2 jajka
- pół łyżeczki soli
- przyprawy do smaku, wybierz, te które lubisz, np.: czarny pieprz, papryka słodka lub ostra, harissa, czarnuszka, oregano
- świeże zioła do smaku, wybierz te, które lubisz, np.: natka pietruszki, koperek, szczypiorek, tymianek
- Dodatkowo: 50 g sera żółtego na wierzch muffinek

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. W dużej misce wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia, solą i wybranymi suchymi przyprawami. W drugim naczyniu wymieszaj mleko, olej i rozkłócone jajka. Ser żółty i marchewkę zetrzyj na grubych oczkach tarki. Dodaj do miski z mlekiem razem z drobno posiekanymi wybranymi świeżymi ziołami. Przelej mokre składniki do miski z mąką. Dokładnie wymieszaj tak, żeby składniki dobrze się ze sobą połączyły. Nie używaj miksera, zrób to ręcznie!

Formę do muffinek wyłóż papilotkami. Ciasta nałóż prawie do wysokości papilotek. Z wierzchu muffinki posyp dodatkowym startym żółtym serem. Piecz w temperaturze 180 °C przez około 25 minut lub do tzw. suchego patyczka, nie powinno być na patyczku śladów surowego ciasta. Wyjmij i wystudź przez kilka minut. Gotowe!

Serenada
DLA DZIECI

DLA
DZIECI

Serenada

DLA DZIECI



— Ser Radamer —

DLA
RODZICÓW

