

KLUSKI LENIWE



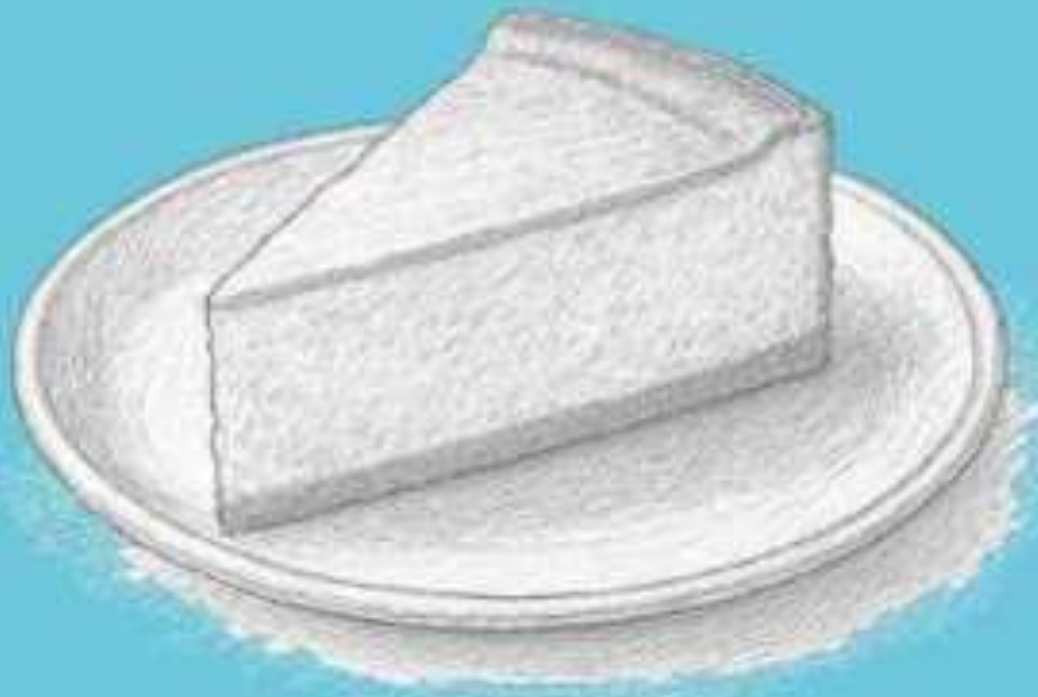
Składniki:

- 500 g twarogu półtłustego MU!
 - 2 średnie jajka
 - 100 g mąki pszennej
 - 2 łyżki masła Ekstra MU!
 - pół łyżeczki soli
- ewentualnie: zrumieniona na maśle Ekstra MU! Bułka tarta; serek homogenizowany o smaku waniliowym MU!; śmietana MU! 18% z cukrem

Przygotowanie:

Twaróg zmiel lub przeciśnij przez praskę do miski. Dodaj roztopione i wystudzone masło, sól i mąkę. Oddziel żółtka od białek. Żółtka dodaj do masy serowej i dokładnie wymieszaj. Białka ubij do konsystencji puszystej piany, lecz nie na sztywno. Pianę z białek dodaj do masy serowej i wymieszaj szpatułką. Uzyskasz dość lepką masę. Na oprószonej mąką stolnicy wyłóż łyżką porcję masy serowej i uformuj z niej wałeczek o średnicy około 3 cm. Nożem, na skos, odcinaj równe kawałki i wrzucaj je na osolony wrzątek. Po minucie od wypłynięcia wyławiaj kluski i dobrze odsączaj je z wody. Kluski możesz podać polane zrumienioną na maśle bułką tartą, z dodatkiem serka waniliowego lub posłodzonej śmietany.

SERNIK BEZ SPODU



Składniki:

- 750 g zmielonego twarogu półtłustego MU!
- 250 g serka mascarpone
- 400 ml śmietany kremówki UHT MU! 30%
- 200 g drobnego cukru
- 5 jajek
- 1 laska wanilii
- 40 g skrobi ziemniaczanej

Przygotowanie:

Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia, a boki tortownicy cienko posmaruj masłem i wyłóż paskiem papieru do pieczenia tak, aby papier wystawał o 1 cm ponad tortownicę, ponieważ sernik rośnie podczas pieczenia. Piekarnik nagrzej do temperatury 220 stopni Celsjusza. W misce zmiksuj twaróg razem z mascarpone i cukrem oraz ziarenkami z laski wanilii. Podczas miksowania dodawaj po jednym jajku. Dodaj śmietanę i skrobię ziemniaczaną i szybko wymieszaj mikserem. Przelej masę do tortownicy i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz przez 40 minut.

Po upieczeniu sernik będzie miał lekko płynną konsystencję oraz powinien nieco opaść. Wystudzony sernik wstaw do lodówki najlepiej na całą noc aby uzyskał właściwą konsystencję.

WIOSENNY TWAROŻEK



Składniki:

- 400 g sera białego tłustego lub półtłustego MU!
- ok 4 łyżek śmietany MU! 18%
- pół dużego ogórka lub 1 mały
- 4 rzodkiewki
- pół pęczka szczypiorku
- sól, pieprz
- ewentualnie: natka pietruszki, 2 ząbki czosnku

Przygotowanie:

Obranego ogórka i rzodkiewki pokrój w drobną kostkę. Szczypiorek posiekaj drobno. Twaróg roznieć w misce widelcem, dodaj śmietanę, sól i pieprz do smaku, wymieszaj. Do pasty twarogowej dodaj posiekane warzywa i ewentualnie przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku. Wymieszaj. Przed podaniem schłódź w lodówce. Możesz posypać posiekaną natką pietruszki.

SERNIK NEAPOLITAŃSKI



Składniki:

- 1 opakowanie małych okrągłych biszkoptów do wyłożenia spodu
- 1 kg twarogu sernikowego MU! w wiaderku
- 10 żółtek
- 5 białek
- 250 g cukru pudru
- 100 g masła Ekstra MU!
- 3 łyżki kaszy manny
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- szczypta soli

Przygotowanie:

Tortownicę o średnicy 25 cm wyłóż papierem do pieczenia, a na dnie ułóż ciasno biszkopty. Luki uzupełnij połamanymi ciastkami. Piekarnik nagrzej do temperatury 170 stopni Celsjusza. Masło w pokojowej temperaturze utrzyj cukrem pudrem i cukrem wanilinowym. Do utartego masła dodawaj na przemian żółtka i twaróg sernikowy, cały czas miksując. Do masy dodaj kaszę manną i krótko zmiksuj. W osobnej misce ubij białka ze szczyptą soli na sztywną pianę. Dodaj do masy serowej i delikatnie wymieszaj szpatułką. Masę sernikową wylej do tortownicy bezpośrednio na spód z biszkoptów. Tortownicę włóż do rozgrzanego piekarnika i przez 60 minut. Studź przy uchylonych drzwiczkach.

FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA Z GRZANKAMI SEROWYMI



Składniki:

- 500 g cebuli
- 50 g masła Ekstra MU!
- 500 ml bulionu wołowego
- 150 ml białego wina wytrawnego
- 150 g sera gruyère lub innego sera typu parmezan
- 4 kromki bagietki
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- łyżeczka tymianku
- płaska łyżeczka cukru
- 2 liście laurowe
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Na rozgrzanej patelni z masłem i oliwą zeszklij pokrojoną w piórka cebulę. Dodaj sól, pieprz, liście laurowe i cukier. Wlej bulion oraz wino, gotuj kilka minut, do miękkości cebuli. Dodaj tymianek. Wlej zupę do żaroodpornych miseczek, na wierzchu poukładaj grzanki z bagietki posypane tartym serem. Zapiekaj do złocistego koloru

WŁOSKIE RISOTTO ZE ŚMIETANĄ I SZPARAGAMI



Składniki:

- 300 g ryżu arborio
- 200 ml śmietany UHT MU! 30%
- 1 litr bulionu warzywnego
- 125 ml białego wytrawnego wina
- 1 pęczek zielonych szparagów
- 3 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 50 g parmezanu
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżki soku z cytryny + cienko pokrojona skórka do podania
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Na oliwie podsmaż posiekaną cebulę. Dodaj ryż i smaż kilka minut aż się zeszkli. Dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek i krótko przesmaż. Wlej wino i odparuj je. Wlej połowę bulionu i gotuj stopniowo, dodając stopniowo bulion. Ryż powinien wchłonąć większość płynu, a masa powinna zostać lekko płynna. Po 10-15 minutach dodaj pokrojone szparagi bez zdrewniałych końcówek, sok z cytryny i śmietanę. Na koniec wymieszaj z tartym parmezanem. Udekoruj drobno posiekaną skórką z cytryny.

HISZPAŃSKI FLAN KARMELOWY



Składniki:

- 500 ml mleka UHT MU! 3,2%
- 250 ml śmietanki UHT MU! 30%
- 100 g cukru
- 3 całe jaja
- 3 żółtka
- 1 laska wanilii
- 50 g cukru + 2 łyżki wody na karmel

Przygotowanie:

Z 50 g cukru i odrobiny wody przygotuj karmel na dużej patelni, najlepiej z grubym dnem. Szybko wylej na dno foremki wielkości 20-23 cm. Jajka i żółtka ubij z cukrem na jasną, puszystą masę. Dodaj ziarenka wanilii, a następnie mleko i śmietankę. Wlej do foremki, piecz w kąpieli wodnej 40 minut w 180°C, aż wierzch będzie ścięty. Ostudź i wstaw do lodówki na minimum 3h.

Podawaj odwrócony „do góry nogami”.

INDYJSKIE CURRY Z KURCZAKA NA JOGURCIE



Składniki:

- 500 g piersi z kurczaka
- 250 g jogurtu naturalnego
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka curry w proszku
- 1 łyżka oleju kokosowego
- 2 łyżki masła Ekstra MU!
- sól i pieprz do smaku
- po 1 łyżeczce: kuminu, mielonej kolendry, kurkumy
- 1 łyżeczka świeżego siekanego imbiru
- świeża kolendra

Przygotowanie:

Na oleju kokosowym i maśle podsmaż posiekaną cebulę do zeszklenia. Dodaj posiekany czosnek i krótko przesmaż. Dodaj curry i kurczaka pokrojonego w małe kawałki. Wlej jogurt, dodaj sól, pieprz i przyprawy i gotuj, aż kurczak będzie miękki. Przed podaniem udekoruj siekaną kolendrą. Można podawać z ryżem lub chlebkami naan

AMERYKAŃSKIE NALEŚNIKI Z MAŚLANKĄ



Składniki:

- 250 ml maślanek naturalnej MU!
- 1 szklanka mąki
- 1 jajko
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 30 g masła Esktra MU!
- 1 łyżka cukru
- szczypta soli
- ewentualnie: serek homogenizowany waniliowy MU!;
- świeże owoce; syrop klonowy

Przygotowanie:

W misce dokładnie wymieszaj przesianą mąkę, proszek do pieczenia, cukier i sól. Dodaj maślanek, jajko i roztopione masło. Przykryj ściereczką i poczekaj 15 minut. Na suchą patelnię nakładaj łyżką małe placuszki. Smaż z obu stron na złoty kolor, podawaj z serem waniliowym, świeżymi pokrojonymi owocami lub syropem klonowym

MEKSYKAŃSKA QUESADILLA Z SEREM CHEDDAR



Składniki:

- 24 tortille pszenne
- 200 g sera cheddar
- 1 papryka
- 1 cebula
- 2 łyżki masła Ekstra MU!
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Na maśle podsmaż drobno pokrojoną cebulę i paprykę. Nakładaj na połówki tortilli ser, paprykę i cebulę. Składaj na pół i smaż, aż ser się rozpuści.

FRANCUSKIE NALEŚNIKI CRÊPES Z MASCARPONE I OWOCAMI



Składniki:

- 250 ml mleka UHT MU! 3,2%
- 125 g mąki
- 2 jajka
- 30 g masła Ekstra MU!
- 100 g twarogu śmietankowego MU!
śmietana MU! 18%
- świeże owoce (truskawki, maliny)
- cukier puder do posypania
- szczypta soli

Przygotowanie:

W misce wymieszaj mąkę, sól, jajka i mleko na jednolitą masę. Dodaj roztopione masło. Na suchej patelni usmaż cienkie naleśniki. W osobnej miseczce rozgnieć widelcem twaróg, dodaj cukier puder do smaku i śmietanę do pożądanego konsystencji. Naleśniki podawaj z twarogiem śmietankowym, owocami i cukrem pudrem.

LEKKA ZUPA KALAFIOROWA Z SEREM CHEDDAR



Składniki:

- 1 kalafior
- 1 litr bulionu warzywnego
- 200 ml śmietany UHT MU! 30%
- 150 g sera cheddar
- 1 cebula
- 2 łyżki masła Ekstra MU!

Przygotowanie:

Na maśle podsmaż drobno pokrojona cebulę, dodaj różyczki kalafiora i bulion. Gotuj do miękkości, dodaj śmietanę i cheddar, zblenduj na krem. Dopraw solą i pieprzem. Gotowa zupę możesz posypać posiekanym koperkiem.

WEGETARIAŃSKI QUICHE Z BROKUŁAMI I FETA



Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 300 g brokułów
- 200 g fety
- 3 jajka
- 200 ml śmietany UHT MU! 30%
- gałka muskatołowa, sól, pieprz

Przygotowanie:

Okrągłą formę do tarty wyłóż ciastem francuskim. Pozostałe ciasto pokrój w cienkie paseczki. Na cieście rozłóż zblanszowane różyczki brokułów i pokruszoną fetę. W osobnej miseczce wymieszaj jajka ze śmietaną i przyprawami. Zalej brokuły masą jajeczną. Na wierzchu ułóż wzory z paseczków ciasta francuskiego. Piecz 30 minut w 180°C.

AMERYKAŃSKI SERNIK NA ZIMNO Z MASCARPONE



Składniki:

- 200 g herbatników
- 100 g masła Ekstra MU!
- 500 g mascarpone
- 250 ml śmietany UHT MU! 30%
- 100 g cukru pudru
- 1 łyżka żelatyny
- do dekoracji: świeże truskawki, borówki, maliny

Przygotowanie:

Herbatniki zblenduj lub dokładnie roznieć. Wymieszaj z przestudzonym rozpuszczonym masłem. Powstanie masa o konsystencji mokrego piasku, którą wyłoż na spód formy i schłodź w lodówce. Żelatynę rozpuść w małej ilości wody. W osobnej miseczce ubij schłodzoną śmietanę z cukrem. Dodaj mascarpone i żelatynę. Wylej na spód, schładzaj kilka godzin w lodówce. Gotowy sernik udekoruj świeżymi owocami.

JAPONSKA HERBATA MATCHA LATTE



Składniki:

- 2 łyżeczki matcha
- 250 ml mleka UHT MU! 3,2%
- 1 łyżeczka miodu

Przygotowanie:

Podgrzej mleko (nie gotuj). Wymieszaj matcha z miodem i odrobiną gorącej wody na pastę. Dodaj resztę mleka, miksuj, aż będzie pienne.

BRYTYJSKI PUDDING RYŻOWY Z CYNAMONEM



Składniki:

- 1 litr mleka UHT MU! 3,2%
- 200 g ryżu do puddingów, krótkoziarnistego lub średnioziarnistego, np. arborio
- 100 g cukru
- 1 laska cynamonu

Przygotowanie:

Mleko podgrzewaj. Tuż przed zagotowaniem dodaj ryż, cukier i cynamon. Gotuj na małej mocy aż ryż wchłonie większość mleka i zmięknie. Wyjmij cynamon. Przełóż do pucharków. Podawaj na ciepło lub po schłodzeniu w lodówce.

BAKLAWA Z KREMEM PISTACJOWYM



Składniki na Baklawę:

- 500 g ciasta filo (2 opakowania, mniej więcej 24 płaty)
- 500 g orzechów włoskich
- 200 g pistacji bez łupinek
- 2 łyżeczki cynamonu
- 300 g masła Ekstra MU!
- $\frac{1}{4}$ szklanki cukru

Składniki na syrop:

- 1,5 szklanki cukru
- $\frac{3}{4}$ szklanki wody
- 50 ml wody różanej lub wody z kwiatu pomarańczy, ewentualnie soku pomarańczowego

Przygotowanie:

W garnuszku wymieszaj składniki na syrop i zagotuj. Całość gotuj na małej mocy przez około 10 minut, aż cukier się w pełni rozpuści, a syrop zgęstnieje. Ostudź syrop. Orzechy włoskie drobno posiekaj lub zblenduj z cukrem i cynamonem. Masło rozpuść i ostudź. Foremkę o wymiarach 23 x 30 cm posmaruj masłem i wyłóż pierwszym płatem ciasta. Posmaruj go roztopionym masłem. Na to połóż kolejny płat i ponownie posmaruj masłem. Ułóż w ten sposób 8 płatów ciasta filo. Na to wyłóż równomiernie połowę zblendowanych orzechów. Przykryj orzechy płatem ciasta filo i posmaruj go masłem. Ponownie ułóż 8 płatów ciasta, każdy smarując roztopionym masłem. Wyłóż resztę orzechów i ponownie 8 płatów ciasta posmarowanych masłem. Ostatni płat również posmaruj resztą masła. Oстрыm nożem pokrój ciasto prawie do ostatniej warstwy w romby, trójkąty lub dowolne kształty. Piecz ok. 2 godziny w temperaturze 140°C, aż wierzch ciasta będzie złoty. Po ostygnięciu polej baklawę wystudzonym syropem. Udekoruj posiekanymi drobno pistacjami.

FRANCUSKA TARTA CYTRYNOWA Z KREMEM ŚMIETANOWYM



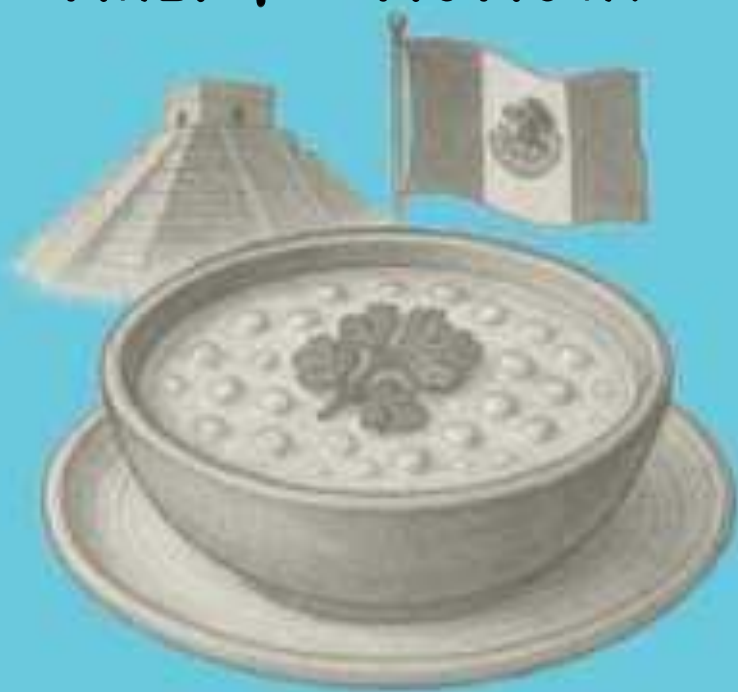
Składniki na Baklawę:

- 1 opakowanie ciasta kruchego
- 3 cytryny (sok i skórka)
- 250 ml śmietany UHT MU! 30%
- 150 g cukru
- 4 jaja

Przygotowanie:

Formę do tarty wyłóż gotowym ciastem kruchym i ponakłuwaj widelcem. Wyłóż papierem do pieczenia i wysyp na niego obciążające groszki do pieczenia lub suchą fasolę. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180 °C i piecz przez 15 minut. Po tym czasie wyjmij papier z groszkiem i piecz kolejne 10 minut. W misce dokładnie wymieszaj jaja z cukrem. Dodaj sok i startą na drobnych oczkach skórkę z cytryn (tylko żółtą część). Dodaj śmietanę i ponownie dokładnie wymieszaj. Wlej masę na podpieczony spód. Obniż temperaturę piekarnika. Piecz w 140°C przez 25 - 30 minut. Udekoruj cienkimi plasterkami cytryny.

MEKSYKAŃSKA ZUPA KREM Z KUKURYDZY



Składniki na Baklawę:

- 300 g kukurydzy konserwowej
- 1 cebula
- 1 litr bulionu warzywnego
- 200 ml śmietany UHT MU! 30%
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki masła Ekstra MU!
- sól, pieprz, kmin rzymski

Przygotowanie:

Na maśle podsmaż drobno pokrojoną cebulę do zeszklenia, następnie dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek i krótko podsmaż. Dodaj kukurydzę i bulion warzywny. Całość gotuj 10 minut. Zblenduj ze śmietaną. Dopraw kminem, solą i pieprzem.

FRANCUSKIE SOUFFLÉ SEROWE



Składniki na Baklawę:

- 50 g masła Ekstra MU!
- 50 g mąki pszennej
- 200 ml mleka UHT MU! 3,2%
- 3 jaja (białka i żółtka osobno)
- 100 g sera gruyère lub cheddar
- 1 łyżeczka musztardy
- sól, pieprz
- masło do wysmarowania foremek
- bułka tarta

Przygotowanie:

Foremki wysmaruj masłem i oprósz bułką tartą. Wysyp nadmiar bułki. W garnku rozpuść masło i dodaj mąkę. Wlej mleko i dokładnie wymieszaj, gotuj aż zgęstnieje. Po przestudzeniu dodaj musztardę, żółtka, ser, sól i pieprz do smaku. W osobnej miseczce ubij białka ze szczyptą soli na sztywną pianę. Delikatnie wmieszaj pianę do przestudzonej masy. Przełóż do foremek i piecz 12 minut w 200 stopniach Celsjusza.