

e-book



GOTUJ I PIECZ Z PIĄTNICĄ

PRZEPISY NA DANIA CIEPŁE I ZIMNE
OD WAS I DLA WAS!

#2 | marzec 2024



PRZEPISY OD WAS, NO BO SKĄD?

Wyjątkowa jakość produktów z Piątnicy to zasługa najlepszego polskiego mleka, poszanowania tradycji oraz doświadczenia ludzi, z którymi współpracujemy. To dzięki temu możemy poszczycić się tak dużym gronem fanów!



Ten e-book to najlepszy dowód na to, jak wspaniała społeczność otacza naszą markę. To już druga edycja publikacji, w której zawarliśmy przepisy naszych fanów i znajdziecie tutaj receptury, które zostały nagrodzone w naszym cyklicznym konkursie na Facebooku. Zapoznajcie się z nimi: my wciąż jesteśmy pod wrażeniem kreatywności naszych sympatyków, bo wybieranie najlepszych przepisów spośród wszystkich zgłoszeń było ogromnym wyzwaniem.

W e-booku znajdziecie 20 przepisów na różne dania z produktami z Piątnicy. Są tutaj i desery, i przekąski, i dania obiadowe, więc każdy znajdzie coś dla siebie. Zachęcamy jednak do przetestowania każdego przepisu, bo to receptury najlepsze z najlepszych! A co najważniejsze: Wasze.

*Kolejnych
przepysznych chwil!*

Piątnica

Znajdź nas w sieci:



Spis treści



Wielkanocne potrawy z Piątnicą

- Mazurek czekoladowy z masą mascarpone i bakaliami 4
- Słonecznikowiec 5
- Kolorowa sałatka wielkanocna 6
- Sernik od serca 7



Dania dla dzieci z Piątnicą

- Lody na serku wiejskim 8
- Lody truskawkowo-śmietankowe na patyku 9
- Tort karmelowy 10-11
- Gofry śmietankowe z lodami, bitą śmietaną i owocami 12



Owocowe desery z Piątnicą

- Łabędzie z bitą śmietaną, serkiem mascarpone i sezonowymi owocami 13
- Budyń waniliowy z karmelizowanymi brzoskwiniami 14
- Sernik baskijski 15
- Owocowy zawrót głowy 16



Przepisy z Twarogiem Wiejskim z Piątnicy

- Letnia sałatka z kulkami twarogowym 17
- Galette z twarogiem i borówkami 18
- Pizza od Piątnicy 19
- Syrniczki 20
- Muszle nadziewane twarogiem, kaszą jaglaną i suszonymi pomidorami 21



Jesienne kanapki z Piątnicą

- Jesienne kanapki podwójnie dyniowe 22
- Jesienne kanapki z dynią i śliwką 23
- Kanapki z twarogiem z Piątnicy, figami, miodem i orzechami włoskimi 24





MAZUREK CZEKOLADOWY Z MASĄ MASCARPONE I BAKALIAMI

Mazurek, który nie tylko raduje oczy, ale też kubki smakowe? Spróbuj wersji z kwaśnym dżemem, masą z serka mascarpone i czekoladą. Pamiętaj o okolicznościowych dekoracjach!

Autorka przepisu:

MONIKA L.

Składniki:

ciasto

- 300 g mąki krupczatki
- szczypta soli
- 1 łyżka cukru pudru
- 180 g zimnego masła

masa mascarpone

- 250 g Mascarpone z Piątnicy
- 200 g gorzkiej czekolady z zawartością 64% kakao
- 200 ml Śmietanki 30% z Piątnicy

dodatki

- 400 g dżemu z czarnej porzeczki
- 80 g orzechów nerkowca
- pistacje
- czekoladowe jajeczka
- marcepanowe jajeczka z migdałami
- gorzka czekolada z zawartością 70% kakao

Przygotowanie:

Krok 1. Za pomocą noża połącz mąkę z masłem, solą i cukrem, krótko zagnieć ciasto. Uformuj kulkę, spłaszcz, owiń w folię spożywczą i włóż do lodówki na około 30 minut. Następnie cienko rozwałkuj ciasto, wyłóż nim formę i wyrównaj brzegi, a dno ciasta ponakłuj za pomocą widelca. Schłódź jeszcze przez chwilę w lodówce. Piecz w 195°C przez 12-15 minut, pozostaw do przestudzenia.

Krok 2. Śmietankę podgrzej, dodaj połamana na mniejsze kawałki czekoladę, poczekaj 2 minuty i wymieszaj całość do uzyskania gładkiej konsystencji. Pozostaw na kilka minut do przestudzenia, a następnie, miksując, dodawaj serek mascarpone aż do uzyskania gładkiej masy.

Krok 3. Dno ciasta przykryj dżemem porzeczkowym, a następnie nałóż masę z serka mascarpone. Wierzch wyrównaj i posyp pokrojonymi orzechami nerkowca.

Krok 4. Całość ozdób pistacjami, płatkami gorzkiej czekolady i słodkościami według własnego uznania.



SŁONECZNIKOWIEC

Słoneczniki to nie tylko piękne kwiaty i obraz Van Gogha, ale też doskonały dodatek do ciast! Jeśli jeszcze nie znasz słonecznikowca, Wielkanoc to najlepszy moment, by wypróbować ten pyszny deser!

Autorka przepisu:

MAŁGORZATA R.



Składniki:

ciasto

- 5 jajek
- 160 g mąki pszennej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 220 g cukru

masa śmietankowa

- 500 ml Śmietanki 36% z Piątnicy
- 5 łyżek cukru pudru
- 220 g Śmietany 18% z Piątnicy
- 2 łyżki żelatyny

masa kajmakowa

- 1 puszka masy kajmakowej
- 2 łyżki masła

dodatki

- 150 g słonecznika łuskanego
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki cukru
- sok z połowy cytryny

Przygotowanie:

Krok 1. Białka oddziel od żółtek i ubij z cukrem. Dodaj żółtka i pozostałe składniki ciasta, a następnie delikatnie wymieszaj. Piecz przez około 20 minut w 180°C.

Krok 2. Słonecznik upraż z masłem i cukrem, a następnie wystudź. Kajmak utrzyj z masłem.

Krok 3. Żelatynę rozpuść w 1/4 szklanki gorącej wody i wystudź. Śmietankę 36% utrzyj z cukrem, a następnie powoli wlewaj drugą śmietaną oraz przestudzoną żelatynę.

Krok 4. Biszkopt przekrój na pół. Pierwszy płat ciasta nasącz sokiem z cytryny i wyłóż masą śmietanową, a następnie przykryj drugą częścią ciasta.

Krok 5. Wierzch nasącz sokiem z cytryny i rozsmaruj masę kajmakową. Udekoruj słonecznikiem i wstaw do lodówki. Podawaj po schłodzeniu.



KOLOROWA SAŁATKA WIELKANOCNA

Wielkanoc bez sałatki jest jak lodówka bez produktów z Piątnicy! Koniecznie przetestuj tę lekką wariację na temat klasycznej jarzynowej. Ta wersja nie powoduje wyrzutów sumienia!

Autorka przepisu:

MAŁGORZATA A.



Składniki:

- 150 g Serka Wiejskiego z Piątnicy
- 200 g miks sałat z rukolą
- 4 jajka
- 100 g suszonych pomidorów
- 25 g nasion słonecznika
- 150 g kul mozzarelli

sos musztardowy

- 3 łyżki musztardy francuskiej
- 2 łyżki octu balsamicznego
- 2 łyżki miodu
- 60 ml oliwy z oliwek
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Krok 1. W dużym naczyniu wymieszaj miks sałat z rukolą, pokrojone suszone pomidory, nasiona słonecznika oraz kule mozzarelli.

Krok 2. W osobnym naczyniu przygotuj sos musztardowy, mieszając oliwę z oliwek, wodę, sok z cytryny, musztardę, miód, sól i pieprz. Dodaj sos musztardowy do sałatki i delikatnie wymieszaj.

Krok 3. Na wierzchu sałatki ułóż ćwiartki jajek oraz ziarenka serka wiejskiego z Piątnicy. Dopraw całość solą i pieprzem. Sałatkę podawaj od razu, żeby móc cieszyć się jej świeżym smakiem.



SERNIK OD SERCA

Nie ma Wielkanocy bez sernika, szczególnie bez takiego z twarogiem sernikowym z Piątnicy. Bakaliowo-karmelowa polewa perfekcyjnie wieńczy to słodkie dzieło sztuki!

Autorka przepisu:

NATALIA D.



Składniki:

spód

- 220 g herbatników
- duża garść orzechów pekan
- 80 g masła

masa serowa

- 1 kg Twarogu Sernikowego z Piątnicy
- 5 jajek
- 200 g cukru pudru
- 2 budynie waniliowe
- 200 g Śmietany 18% z Piątnicy

krem kajmakowo-bakaliowy

- 300 g Śmietanki 36% z Piątnicy
- 250 g Mascarpone z Piątnicy
- 150 g kajmaku
- duża garść daktyli i orzechów pekan

dodatki

- 2 łyżki kajmaku z puszki
- 1 łyżka gorącego mleka
- daktyle i orzechy pekan

Przygotowanie:

Krok 1. Herbatniki zmiel razem z orzechami na piasek, dodaj roztopione masło i wymieszaj. Wylep herbatnikowym piaskiem dno i boki tortownicy o średnicy 22/23 cm. Odstaw na chwilę do lodówki.

Krok 2. Ser przełóż do miski miksera. Dodaj cukier i jajka, miksuj przez około minutę. Dodaj pozostałe składniki (śmietanę i budynie), miksuj jeszcze przez chwilę, aż do uzyskania gładkiej masy.

Krok 3. Masę serową wylej do tortownicy i piecz w temperaturze 150°C przez około 90 min. Pamiętaj, by do piekarnika razem z sernikiem wstawić foremkę (naczynie żaroodporne) z wrzącą wodą.

Krok 4. Orzechy posiekaj, daktyle pokrój. Kajmak wymieszaj z serkiem mascarpone. Śmietankę ubij i włączaj delikatnie do masy kajmakowej, a na koniec dodaj bakalie i wymieszaj całość. Wyłóż krem na schłodzony sernik i włóż na całą noc do lodówki.

Krok 5. Przed podaniem udekoruj sernik strużkami sosu kajmakowego przygotowanego z kajmaku i mleka (wystarczy dokładnie wymieszać) i udekoruj bakalią.



LODY NA SERKU WIEJSKIM

Lody z serka wiejskiego? Nie ma dla Was rzeczy niemożliwych! Wystarczy zblendować ulubione owoce z naszym serkiem, a lekki i zdrowy deser dla dzieci (i nie tylko...) gotowy!

Autorka przepisu:
IGA G.



Składniki:

- 250 g Serka Wiejskiego z Piątnicy
- 1 dojrzały banan
- solidna garść ulubionych owoców
- łyżka miodu
- wafelki do lodów

Przygotowanie:

Krok 1. Zmiksuj wszystkie składniki i włóż do zamrażarki na kilka godzin.

Krok 2. Masę nałóż do wafelków przy pomocy łyżki do lodów.



LODY TRUSKAWKOWO - ŚMIETANKOWE NA PATYKU

Najlepszy letni deser? Lody, oczywiście! Obowiązkowo na patyku, z dodatkiem owoców i kremowej śmietanki z Piątnicy. Doskonale smakują i jeszcze lepiej orzeźwiają!

Autorka przepisu:
BASIA S.



Składniki:

- 200 g truskawek
- 1 łyżka miodu, ewentualnie cukru
- 200 ml Śmietanki 30% z Piątnicy
- 1 łyżka cukru pudru

Przygotowanie:

Krok 1. Truskawki umyj i usuń szypułki. Przełóż owoce do wysokiego naczynia i zblenduj.

Krok 2. Schłodzoną śmietankę 30% ubij na sztywno, dodając do niej cukier puder.

Krok 3. Do specjalnych pojemniczków na lody dodawaj na przemian 1-2 łyżki zmiksowanych truskawek i bitej śmietany. Na koniec włóż w masę patyczki do lodów. Umieść lody w zamrażarce na co najmniej 12 godzin.



TORT KARMELOWY

Wyjątkowe chwile zasługują na wyjątkową oprawę! Tort karmelowy sprawdzi się na każdą okazję i podbije serca (oraz podniebienia) domowników w każdym wieku!

Autorka przepisu:

MARIOLA G.



Składniki:

biskopt

- 3 jajka
- 80 g mąki tortowej
- 30 g mąki ziemniaczanej
- ¼ łyżeczki proszku do pieczenia
- 80 g cukru
- szczypta soli

krem mascarpone z bitą śmietaną i kremem orzechowo-czekoladowym

- 120 g Mascarpone z Piątnicy
- 150 ml Śmietanki 36% z Piątnicy
- 3 łyżki kremu orzechowo-czekoladowego

krem malinowy

- 200 g mrożonych malin
- 1 łyżka cukru pudru
- 5 g żelatyny
- 250 ml Śmietanki 36% z Piątnicy
- 100 g Mascarpone z Piątnicy

krem mascarpone z bitą śmietaną

- 250 g Mascarpone z Piątnicy
- 250 ml Śmietany 30% z Piątnicy
- 100 g białej czekolady
- sok z ½ cytryny

krem kajmakowy

- 100 g masy kajmakowej
- 250 g Mascarpone z Piątnicy
- 330 ml Śmietanki 36% z Piątnicy

poncz

- 100 ml przegotowanej wody
- 40 ml likieru pomarańczowego
- 40 ml amaretto
- 50 g cukru pudru
- sok z 1 cytryny

dodatki

- domowa konfitura z czarnej porzeczki
- mini biszkopty
- krówki
- posypki
- świeża mięta
- świeże kwiaty



TORT KARMELOWY

Przygotowanie:

Krok 1. Rozgrzej piekarnik do 175°C. Oddziel białka od żółtek, wlej białka do miski robota kuchennego, dodaj szczyptę soli i ubij na sztywną pianę. Wsypuj do niej stopniowo cukier (po łyżce), ubijaj. Następnie do ubitych białek dodawaj po jednym żółtku i miksuj na prędkości 3 przez 2 minuty do połączenia się żółtek z białkiem.

Krok 2. Mąkę przesiej do miseczki i dodaj proszek do pieczenia. Zmień prędkość robota kuchennego na 2 i miksuj przez 1 minutę, powoli dosypując do ubitych jajek mąkę.

Krok 3. Wyłóż tortownicę papierem do pieczenia. Masę przełóż do formy i włóż do piekarnika. Piecz przez 35 minut do suchego patyczka.

Krok 4. Przygotuj krem mascarpone z dodatkiem kremu orzechowo-czekoladowego: do miski robota włóż serek mascarpone, dodaj śmietankę. Ubij, a do ubitego kremu dodaj krem orzechowo-czekoladowy i wymieszaj.

Krok 5. Przygotuj krem malinowy: żelatynę zalej niewielką ilością zimnej wody i odstaw do napęcznienia. Do miski robota włóż maliny i zblenduj je. Żelatynę rozpuść (nie gotuj), wmieszaj do niej 2-3 łyżki purée z malin, a następnie przelej miksturę do reszty malin i dokładnie wymieszaj. Odstaw do lodówki na około 20-30 minut, aby całość lekko zgęstniała. Dzięki temu podczas miksowania krem nie będzie się rozlewał.

Krok 6. Przygotuj krem kajmakowy: śmietankę i mascarpone umieść w mikserze i ubij na sztywno. Pod koniec ubijania dodawaj do masy po łyżce kajmaku, delikatnie mieszając.

Krok 7. Przygotuj krem mascarpone ze śmietaną i białą czekoladą: czekoladę i śmietankę umieść w naczyniu żaroodpornym i rozpuść w kąpielu wodnej. Zostaw masę do ostygnięcia: musi być zimna, zanim zaczniemy ją ubijać. Schłodzoną masę przełóż do miksera, dodaj mascarpone i ubijaj na średnich obrotach. Uwaga: nie ubijaj zbyt długo - krem może się zwarzyć!

Krok 8. Przygotuj poncz: do kubka wlej przestudzoną wodę, dodaj likier, amaretto, cukier puder i sok z cytryny. W wersji dla dzieci wykorzystaj do ponczu jedynie wodę, cukier puder i sok z cytryny. Gotowy poncz przelej do spryskiwacza.

Krok 9. Przejdź do przekładania tortu: przekrój biszkopt na 3 części. Pierwszy płat nasącz ponczem, nałóż konfiturę i krem malinowy. Połóż drugi płat biszkoptu, rozsmaruj na nim krem mascarpone z kremem orzechowo-czekoladowym. Połóż ostatni płat biszkoptu, rozsmaruj na nim krem kajmakowy, następnie krem malinowy, a całość udekoruj bitą śmietaną, ciasteczkami i krówkami według uznania.



GOFRY ŚMIETANKOWE Z LODAMI, BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI

Bez tego deseru wakacje się nie liczą! Puszyste gofry kochają wszyscy, szczególnie z bitą śmietaną i sezonowymi owocami. By je zjeść, wcale nie musicie wybierać się nad morze!

Autorka przepisu:

JUSTYNA W.



Składniki:

ciasto

- 320 g mąki pszennej tortowej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szczypta soli
- 3 jajka
- 120 ml oleju rzepakowego
- 310 ml wody
- 180 g Śmietany 18% z Piątnicy
- 3 łyżki cukru

bita śmietana

- 250 ml dobrze schłodzonej Śmietanki 30% z Piątnicy
- czubata łyżka cukru pudru (opcjonalnie)
- ekstrakt waniliowy, amaretto (opcjonalnie)

Przygotowanie:

Krok 1. Do miski wbij jajka, wlej wodę i olej, dodaj śmietanę i cukier. Całość krótko wymieszaj mikserem do połączenia się składników.

Krok 2. Do drugiej miski wsyp składniki suche (mąkę, proszek do pieczenia oraz sól) i wymieszaj łyżką, dosypuj porcjami do masy jajecznej i miksuj do uzyskania jednolitego ciasta.

Krok 3. Rozgrzej gofrownicę. Piecz gofry przez około 4–4,5 minuty, do chwili aż się zarumienią.

Krok 4. Do wysokiego naczynia włóż wszystkie składniki potrzebne do przygotowania bitej śmietany. Miksuj na najwyższych obrotach przez kilka minut, a następnie nałóż na wystudzonego gofra razem z ulubionymi lodami i owocami.



ŁABĘDZIE Z BITĄ ŚMIETANĄ, SERKIEM MASCARPONE I SEZONOWYMI OWOCAMI

Zapowiada się niezły odlot! Łabędzie z serkiem mascarpone i owocami zachwycą domowników: smakują dokładnie tak dobrze, jak wyglądają!

Autorka przepisu:
ANNA B.



Składniki:

ciasto

- 125 g masła
- 250 ml wody
- 125 g mąki
- 4 jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

krem

- 250 g Mascarpone z Piątnicy
- 200 ml Śmietanki 30% z Piątnicy
- 2-3 łyżki cukru pudru

Przygotowanie:

Krok 1. Zagotuj wodę i masło, zmniejsz ogień i wsyp mąkę. Mieszaj energicznie aż powstanie zwarta, gęsta masa, a następnie zdejmij z palnika i wystudź. Po wystudzeniu dodawaj do ciasta stopniowo jajka, proszek do pieczenia i miksuj na jednolitą masę.

Krok 2. Gotową masę przetóż do worka cukierniczego z większą tyłką w kształcie gwiazdki i na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia wyciskaj kształt łezki. Włóż do nagrzanego do 180°C stopni piekarnika i piecz przez około 25-30 minut. W czasie pieczenia nie otwieraj piekarnika, bo ciasto opadnie. Gdy ciastka nabiorą złotego koloru, wyjmij je z piekarnika i wystudź.

Krok 3. Gotowe ciastka przekrój na pół: górną, przekrojoną część jeszcze raz przekrój wzdłuż na połowę: powstaną z nich łabędzie skrzydła.

Krok 4. Na drugiej blaszce wyciskaj szyje łabędzi, czyli kształt cyfry 2. Upiecz szyjki. Ich czas pieczenia będzie krótszy, piecz je przez 15 minut.

Krok 5. Mocno schłódź wszystkie składniki na krem, a następnie ubijaj serek mascarpone, śmietankę i cukier tak długo, aż powstanie gęsta masa.

Krok 6. Na dolną, przekrojoną część nałóż krem i umocuj w nim szyję oraz skrzydła łabędzia. Na kremie rozłóż ulubione sezonowe owoce.



BUDYŃ WANILIOWY Z KARMELIZOWANYMI BRZOSKWINIAMI

Nie masz zbyt dobrych skojarzeń z budyniem? Spróbuj tej wersji z pysznymi, karmelizowanymi brzoskwiniami, a pokochasz ten deser na nowo!

Autorka przepisu:
RENIA K.



Składniki:

- 250 ml Mleka Wiejskiego 2% z Piątnicy
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka masła
- 1 żółtko
- 2 płaskie łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 cukier waniliowy

• dodatki

- 2 brzoskwinie
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka masła
- garść borówek
- listki mięty

Przygotowanie:

Krok 1. Połowę mleka wlej do garnka, dodaj cukry, masło i zagotuj. Pozostałe mleko wymieszaj z żółtkiem i mąką ziemniaczaną. Wlej do garnka z mlekiem, chwilę gotuj i dokładnie wymieszaj. Odstaw do ostudzenia i przykryj budyń folią spożywczą. Chłodny budyń przełóż do pucharków.

Krok 2. Brzoskwinie umyj, osusz i obierz, a następnie pokrój na małe kawałki. Przełóż na patelnię i skarmelizuj, dodając cukier i masło. Skarmelizowane owoce umieść na budyniu w pucharkach i udekoruj borówkami oraz listkami mięty.



SERNIK BASKIJSKI

Wydaje Ci się, że o sernikach wiesz wszystko? Wypróbuj ten przepis, a przekonasz się, że na temat tego wyjątkowego ciasta nie powiedziano jeszcze ostatniego słowa!

Autorka przepisu:

EWELINA K.



Składniki:

spód

- 200 g ciastek np. holenderskich
- 3 łyżki masła

masa serowa

- 750 g serka Twój Smak Naturalny z Piątnicy
- 250 g Mascarpone z Piątnicy
- 200 g drobnego cukru
- 1 łyżka cukru z wanilią
- 6 jajek
- 400 ml Śmietanki 30-36% z Piątnicy
- 1 łyżeczka soli

Przygotowanie:

Krok 1. Tortownicę o średnicy 24-26 cm wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzej do 200°C. Masło roztop, a ciasteczka rozkrusź w malakserze lub mikserze z hakiem na pył i dodaj do nich płynne masło. Wymieszaj i wygnieć mokrymi okruszami spód tortownicy, lekko je uklepując. Podpiecz przez 6-8 minut i zostaw do ostudzenia.

Krok 2. Wszystkie serki (kremowe i mascarpone) utrzyj mikserem razem z cukrem, cukrem z wanilią i solą. Stopniowo dodawaj po jednym jajku, ciągle miksując na wolnych obrotach. Na końcu do kremowej masy powoli wlej śmietankę. Gotowa masa powinna być płynna: bardzo wolno wlej ją na upieczony spód.

Krok 3. Piekarnik nastaw na 220 lub 230°C i wstaw do niego sernik na 35-40 minut. Wierzch powinien się przypiec na ciemny kolor, a sam sernik „trząść się” na środku, gdy nim poruszysz. Wyjmij sernik z piekarnika i gdy wystygnie, wstaw go na kilka godzin do lodówki.



OWOCOWY ZAWRÓT GŁOWY

Lekki deser poszukiwany? Przetestuj ten przepis: kolorowe galaretki sprawią, że świat będzie się malował w tęczy barwach!

Autorka przepisu:
ANITA Z.



Składniki:

- 4 galaretki w różnych kolorach
- 300 g Skyru Naturalnego z Piątnicy
- 3 łyżki żelatyny

dodatki

- ulubione owoce

Przygotowanie:

Krok 1. Pierwszą galaretkę rozpuść w 500 ml wody, kolejną w 120 ml wody z dodatkiem 3 łyżek żelatyny i zostaw do wystudzenia. Każdy kolejny kolor galaretki rozpuść w 500 ml wrzącej wody i wystudź. Część każdej z galaretek po przestudzeniu przelej do formy.

Krok 2. Kiedy pierwsza warstwa galaretki w formie stężeje, do galaretki z żelatyną dodaj skyr, wymieszaj i wylej na galaretkę, tworząc drugą warstwę. Wylewaj masy na przemian: warstwa kolorowej galaretki, warstwa jogurtowa.

Krok 3. Udekoruj galaretki sezonowymi owocami. Przed podaniem włóż formę z deserem do gorącej wody na 30 sekund, co ułatwi wyjęcie z niej galaretki.



LETNIA SAŁATKA Z KULKAMI TWAROGOWYMI

Latem mniej znaczy więcej! Na obiad w upalny dzień wybierz lekką sałatkę z warzywami i owocami sezonowymi, a kulki twarogowe to dodatek, który doda Ci energii do działania!

Autorka przepisu:

GRAŻYNA M.



Składniki:

- miks sałat (roszponka, rukola, szpinak, sałata masłowa i lodowa)
- wiórki z młodych buraczków
- wiórki z młodej marchewki
- maliny
- jeżyny
- mirabelki
- kawałki pomarańczy i limonki
- kwiat oregano
- bazylia świeża
- kolendra

kulki twarogowe

- 250 g Twarogu Wiejskiego Półtłustego z Piątnicy
- 2 łyżki Śmietanki 36% z Piątnicy

sos

- sok z ½ pomarańczy
- łyżeczka startej skórki pomarańczowej
- 120 ml szklanki oliwy sezamowej
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 1 łyżeczka miodu
- sól i pieprz

Przygotowanie:

Krok 1. Umyte i pokrojone składniki przełóż do miski i wymieszaj.

Krok 2. Przygotuj kulki twarogowe. Połącz twaróg wiejski z Piątnicy ze śmietanką i dokładnie wymieszaj. Z gotowej masy twórz kulki o wielkości dużego orzecha laskowego. Możesz obtoczyć je w ulubionych ziołach, orzechach lub sezamie.

Krok 3. Przygotuj sos pomarańczowy, łącząc wszystkie jego składniki. Polej sosem produkty znajdujące się w misce i dokładnie wymieszaj całość. Na wierzchu sałatki ułóż kulki twarogowe.



GALETTE Z TWAROGIEM I BORÓWKAMI

Kruche ciasto, sezonowe owoce i aksamitna masa serowa to wszystko, czego potrzebujesz, by poczuć niebo w gębie! Ten przepis to prawdziwa letnia doskonałość!

Autorka przepisu:
WIOLETA B.



Składniki:

ciasto

- 300 g mąki krupczatki
- 150 g cukru
- 150 g zimnego masła
- 2 jajka

masa serowa

- 250 g Twarogu Wiejskiego Tłustego z Piątnicy
- 1 żółtko
- 2-3 łyżki cukru
- 1 opakowanie cukru z prawdziwą wanilią
- 250 g borówek
- cukier puder
- gruby cukier do wypieków

Przygotowanie:

Krok 1. Połącz mąkę krupczatkę, cukier, zimne masło oraz jajka i zagnieć ciasto. Podziel je na 2 części i schłódź je w lodówce przez 15 minut.

Krok 2. Wyjmij ciasto i ułóż je na blaszce. Połącz ser z cukrem, cukrem waniliowym i żółtkiem. Wyłóż masę serową na ciasto, a brzegi zagnij do środka. Na masie serowej ułóż borówki i lekko wciśnij je w masę. Posmaruj brzegi ciasta białkiem i posyp cukrem do wypieków.

Krok 3. Piecz w 180°C przez 20-25 minut, aż ciasto się zarumieni na brzegach, a borówki zaczną delikatnie pękać. Po upieczeniu posyp cukrem pudrem.



PIZZA OD PIĄTNICY

Czy ktoś powiedział „pizza”? Na dźwięk tego słowa wszystkim cieknie ślinka! Tak się składa, że to włoskie danie można przygotować również na bazie... twarogu! Spróbujesz?

Autorka przepisu:

KATARZYNA P.



Składniki:

spód

- 500 g Twarogu Wiejskiego Półtłustego z Piątnicy
- 2 jajka
- 200 g mąki pszennej
- 1 łyżka Mleka Wiejskiego 2% z Piątnicy
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- sól i pieprz

dodatki

- 1 łyżka koncentratu pomidorowego z ziołami
- ½ cebuli
- ½ papryki
- 2-3 pieczarki
- 1 pomidor
- 40 g startego sera mozzarella
- 1-2 plastry sera żółtego
- kilka plasterków pokrojonej szynki
- jajko sadzone
- olej do wysmarowania formy
- szczypiar

Przygotowanie:

Krok 1. Zblenduj wszystkie składniki ciasta. Do wysmarowanego olejem naczynia żaroodpornego wyłóż ciasto, równomiernie je rozprowadź i wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180°C na około 25 minut.

Krok 2. Obraną cebulę pokrój w pióra, pieczarki i pomidora - w plasterki, a paprykę - w paski. Podpieczony spód posmaruj koncentratem pomidorowym i wyłóż kolejno: cebulę, paprykę, pieczarki, szynkę, pomidora, mozzarellę i ser żółty.

Krok 3. Gotową pizzę włóż do rozgrzanego do 180°C piekarnika na około 10-15 minut. Przed podaniem wyłóż na pizzę usmażone wcześniej jajko sadzone i posyp szczypiarciem.



SYRNICZKI

Delikatne, idealne na śniadanie lub podwieczerek, najsmaczniejsze ze śmietaną i owocami: to muszą być syrniczki! Dla kogo je przygotowujesz?

Autorka przepisu:

NATALIA H.



Składniki:

- 250 g Twarogu Wiejskiego Tłustego z Piątnicy
- 1 duże jajko
- 2-3 łyżki cukru
- 3-4 łyżki mąki

• dodatki

- masło do smażenia

Przygotowanie:

Krok 1. Widelcem rozgnieć twaróg, nie miksuj: dodaje to placuszkom przyjemnej faktury i pozwala wyczuć ziarnistość Twarogu Wiejskiego. Dodaj jajko (możesz dodać żółtko i osobno ubić białko), a następnie cukier i powoli mąkę. Dokładnie zagnieć całość, zrób z masy kulki i wstaw do lodówki na 15-20 minut.

Krok 2. Zwilż ręce i formuj syrniczki tak jak kotlety, obtaczając każdego z nich w mące.

Krok 3. Smaż na roztopionym maśle do zrumienienia z obu stron. Podawaj gorące ze śmietaną i ulubionymi owocami.



MUSZLE NADZIEWANE TWAROGIEM, KASZĄ JAGLANĄ I SUSZONYMI POMIDORAMI

Szukasz nowego sposobu na makaron? Wypróbuj ten przepis! Nadziewane twarogiem i kaszą muszle idealnie nadają się na obiad dla bliskich lub do lunchboxa!

Autorka przepisu:
MARZENA J.

Składniki:

- 100 g makaronu w kształcie dużych muszli
- 90 g kaszy jaglanej
- 180 ml wrzącej wody
- 120 ml Mleka Wiejskiego 2% z Piątnicy
- 250 g Twarogu Wiejskiego Tłustego z Piątnicy
- 140 g suszonych pomidorów w oleju
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka przyprawy „Suszone pomidory”

sos

- 1 łyżka oliwy
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 passata pomidorowa

dodatki

- bazylia
- sól
- pieprz



Przygotowanie:

Krok 1. Makaron ugotuj według przepisu na opakowaniu, a kaszę zalej wrzącą wodą. Odstaw ją na 15 minut, a następnie dodaj mleko i gotuj tak długo, aż kasza wchłonie płyn. Wystudź.

Krok 2. Do kaszy dodaj twaróg, pokrojone w mniejsze części pomidory z zalewy, przeciśnięty czosnek, przyprawy. Połącz wszystkie składniki i nadziewaj przygotowaną masą makaronowe muszle.

Krok 3. Na oliwie zeszklij drobno posiekaną cebulę. Dodaj drobno posiekany czosnek i od razu zalej passatą. Smaż przez 2-3 minuty, dopraw bazylią, solą i pieprzem. Tak przygotowaną passatę wylej na dno miseczek, a odrobinę zostaw do polania muszli z góry. Układaj wypełnione serem muszle w miseczkach i polej pozostałą passatą.



JESIENNE KANAPKI PODWÓJNIE DYNIOWE

Jesienią króluje tylko jedno warzywo: dynia! Jeśli szukasz sposobu na dania z jej wykorzystaniem, przygotuj te uroczne bułeczki z pastą dyniową. Szare dni od razu odzyskają kolor!

Autorka przepisu:

MAGDALENA M.

Składniki:

dyniowe bułki

- 500 g mąki pszennej
- 200 g purée z dyni
- 4 łyżki roztopionego Masła Wiejskiego z Piątnicy
- 200 ml Mleka Wiejskiego 2% z Piątnicy
- 20 g świeżych drożdży
- pół łyżeczki soli
- pół łyżeczki cukru
- 1 jajko
- dodatkowo kilka lasek cynamonu (jako gałązki dyni)
- sznurek bawełniany

dyniowa pasta kanapkowa

- 100 g serka Twój Smak z przyprawami z Piątnicy
- 100 g purée z pieczonej dyni
- duża szczypta soli
- szczypta grubo mielonego chilli

dodatki

- połowa świeżej figi pokrojonej w plastry
- kilka listków świeżego szpinaku
- kilka gałązek świeżego tymianku

Przygotowanie:

Krok 1. Bazą do pasty i bułek jest purée z dyni. Pokrój dynię, polej ją delikatnie olejem i upiecz do miękkości przez około 40 minut w 200°C. Wystudź, usuń skórkę, zblenduj i purée gotowe!

Krok 2. Przygotuj dyniowe bułki. Drożdże rozpuść w ciepłym mleku wymieszanym z cukrem. Dodaj do pozostałych składników i wyrób gładkie ciasto. Odstaw na godzinę do wyrośnięcia.

Krok 3. Podziel ciasto na 8 równych części, uformuj kulki. Każdą z nich przewiąż bawełnianym sznurkiem, tworząc kształt dyni. Gotowe bułki ułóż na blaszce wyłożonej papierem, odstaw na 15 minut do wyrośnięcia, a następnie piecz przez 20 minut w 180°C. Usuń sznurek i w każdą bułeczkę wbij kawałek laski cynamonu, tworząc dynię.

Krok 4. Zrób pastę dyniową. Wystarczy wymieszać dokładnie wszystkie składniki.

Krok 5. Przygotuj kanapki podwójnie dyniowe. Przekrój bułkę, posmaruj pastą kanapkową, a na wierzchu ułóż figi, szpinak i tymianek.





JESIENNE KANAPKI Z DYNIĄ I ŚLIWKĄ

Pieczona dynia i marynowana, korzenna śliwka to duet, który rewelacyjnie się komponuje. Kwaskowata śliwka balansuje słodycz dyni, a Ty masz zbalansowany, jesienny posiłek!

Autorka przepisu:

MAŁGORZATA G.



Składniki:

- 2 kromki pełnoziarnistego pieczywa
- 100 g Serka Wiejskiego Wysokobiałkowego z Piątnicy
- 2 plastry pieczonej dyni (50 - 70 g)
- 4 korzenne, marynowane śliwki (40 g)
- kilka plasterków czerwonej, piklowanej cebulki

dodatki

- natka pietruszki
- prażone ziarna konopi

Przygotowanie:

Krok 1. Na pieczywo nałóż porcję Serka Wiejskiego z Piątnicy. Ułóż na każdej kromce trochę pieczonej dyni i marynowanej śliwki, dodaj też piklowaną cebulę.

Krok 2. Posyp kanapki prażonymi ziarnami konopi i natką pietruszki.



KANAPKI Z TWAROGIEM PIĄTNICA, FIGAMI, MIODEM I ORZECHAMI WŁOSKIMI

Kanapka na słodko? Dlaczego nie? Ta w jesiennym wydaniu pachnie świeżymi figami i miodem, a orzechy nadają jej wyjątkową teksturę. Komu przygotujesz taki posiłek?

Autorka przepisu:
SYLWIA D.



Składniki:

- 2 kromki pieczywa
- 100 g Twarogu Wiejskiego Półtłustego z Piątnicy
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 2 figi

• dodatki

- kilka orzechów włoskich
- miód

Przygotowanie:

Krok 1. Pieczywo podsmaż na patelni grillowej po minucie z każdej strony.

Krok 2. Twaróg rozdrobnij widelcem, wymieszaj z cukrem i cukrem waniliowym, a figi pokrój w plastry o grubości 2 mm.

Krok 3. Na kromki chleba połóż twaróg, figi, posyp całość orzechami włoskimi i polej miodem.

ŻYCZYMY SMACZNEGO

z Piątnicy, no bo skąd.



Pomysł, projekt i realizacja:



& handmade.