

e-book



GOTUJ I PIECZ Z PIĄTNICĄ

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

#1 | lipiec 2023



PRZEPISY OD WAS, NO BO SKĄD?

Piątnica to Spółdzielnia. To ludzie, dla których liczą się zdrowe i pyszne produkty, bliskość z naturą i drugim człowiekiem.

Nasza działalność wyrasta z tradycji rolniczych, które od stuleci rozwijają się w dolinie Narwi.



Wokół naszych produktów zebrała się rzesza fanów, którzy mają do nas zaufanie. I to jeden z największych sukcesów naszej Spółdzielni – społeczność wyjątkowych osób, które podzielają nasze wartości. Nasz e-book z przepisami jest najlepszym dowodem na to, ile my i nasi konsumenci czerpiemy od siebie nawzajem. Inspirujemy się, towarzyszymy sobie na co dzień i wszyscy stawiamy na doskonałą jakość wyrobów mleczarskich.

Wszystkie przepisy pochodzą od fanów Piątnicy. Zostały nagrodzone w naszym cyklicznym konkursie na Facebooku. Kreatywność naszej społeczności jest ogromna, dlatego wybór tych najlepszych z najlepszych propozycji nie był prosty. Finalnie mamy dla Was 23 przepisy na pyszne dania z produktami z Piątnicy – stworzone przez Was dla Was. Zachęcamy do poszukiwania ulubionych smaków, gotowania razem z bliskimi i dzielenia się inspiracjami.

Przepysznych chwil!
Piątnica

Znajdź nas w sieci:



Spis treści

Październik. Słodkie śniadania z Piątnicą

- Pieczony omlet 4
- Naleśniki w formie tortu 5
- Dutch baby 6
- Pancakes cytrusowo-makowe 7

Listopad. Jesienne dania z Piątnicą

- Zielone pierogi z pieczoną dynią i puszystym serkiem Twój Smak 8
- Jesienna fantazja o crème brûlée 9
- Cynamonowo-dyniowe ślimaczki 10
- Ziołowe tartaletki z grzybami 11

Grudzień. Świąteczne serniki z Piątnicą

- Sernik na spodzie migdałowym z polewą karmelową 12
- Sernik z gorzką czekoladą i migdałami w stylu fit 13
- Sernik ekspresowy 14

Styczeń. Ulubione koktajle z Piątnicą

- Koktajl na odporność 15
- Zdrowy kolorowy koktajl 16
- Koktajl na zdrowie 17
- Koktajl o smaku lata 18

Luty. Walentynkowe dania z Piątnicą

- Truskawkowy szal 19
- Muffinki z mascarpone 20
- Placuszki z serka i od serca 21
- Serowe ślimaczki 22

Marzec. Wytrawne śniadania z Piątnicą

- Zielone naleśniki bez glutenu 23
- Dutch baby w wersji wytrawnej 24
- Dziurawe naleśniki 25
- Eklery z łososiem 26



PIECZONY OMLET

Pyszny pieczony omlet przygotujesz także w roślinnym wydaniu! Posmaruj go serkiem waniliowym, posyp podsmażonymi śliwkami, mango i dorzuć lawendowo-miętową nutę. Oryginalne połączenie smaków i tekstur doda energii w każdy – nawet październikowy – poranek!

Autor przepisu:

JUSTYNA K.

Składniki:

ciasto

- 3 jajka
- 80 g mąki pszennej
- 125 ml Napoju owsianego z Piątnicy
- 1 łyżka miodu
- ½ łyżeczki soli
- 3½ łyżki masła klarowanego

dodatki

- 150 g Serka homogenizowanego waniliowego z Piątnicy
- 5 śliwek węgierek
- ½ mango
- ½ szklanki pestek granatu
- 1 łyżka orzechów włoskich
- 2 kostki gorzkiej czekolady
- kilka listków mięty
- kilka kwiatów lawendy



Przygotowanie:

Krok 1. Piekarnik rozgrzej do 200°C. Jajka, napój owsiany, mąkę, miód, łyżkę masła i sól ubij mikserem – tylko do połączenia składników. Patelnię, której można używać też w piekarniku, rozgrzej i rozpuść na niej 2 łyżki masła klarowanego. Następnie wlej masę, a patelnię wstaw do piekarnika na około 20 minut – boki urosną, a omlet się zarumieni.

Krok 2. Ze śliwek usuń pestki i pokrój je na paseczki. Następnie podsmażaj je na maśle przez 2–3 minuty na dość dużym ogniu, co jakiś czas potrząsając energicznie patelnię. Śliwki powinny zmięknąć, ale jednocześnie pozostać jędrne.

Krok 3. Lekko przestudzony omlet posmaruj połową serka, dodaj owoce, a następnie wyłóż pozostałą część masy. Posyp orzechami, czekoladą i lawendą, udekoruj listkami mięty.

NALEŚNIKI W FORMIE TORTU

Naleśniki w nieco ekstrawaganckiej odsłonie? Przygotuj naleśnikowy tort z kremowym nadzieniem mascarpone!
Pomysłowa przekąska zaskoczy każdego, kto uwielbia naleśniki!

Autor przepisu:
JUSTYNA W.

Składniki:

ciasto

- 500 ml Mleka wiejskiego 2% z Piątnicy
- 250 g mąki
- 3 jajka
- szczypta soli
- 2 łyżki cukru
- 50 g roztopionego masła

krem

- 250 g Mascarpone z Piątnicy
- 500 ml Śmietanki 30% z Piątnicy
- 150 g sera Twój Smak naturalny z Piątnicy
- 4 łyżki cukru pudru
- 1 łyżka kawy rozpuszczalnej
- 1 łyżeczka ekstraktu amaretto
- kakao – do posypania



Przygotowanie:

Krok 1. Wszystkie składniki na ciasto zmiksuj na gładką masę. Na rozgrzaną patelnię wlej niewielką ilość ciasta i usmaż pierwszy naleśnik. Po usmażeniu wszystkich odstaw je do całkowitego wystygnięcia.

Krok 2. Śmietankę ubij mikserem, pod koniec dodaj resztę składników i wszystko razem mieszaj, aż powstanie gładki krem.

Krok 3. Na talerzu połóż naleśnik, posmaruj go kremem i posyp kakao. Układaj kolejne naleśniki, aż tort będzie odpowiednio wysoki. Udekoruj całość kremem mascarpone i posyp kakao. Całość niech się chłodzi w lodówce przez minimum 2 godziny.

DUTCH BABY

Dutch baby, czyli pieczony naleśnik – tym razem ze skyrem naturalnym i z truskawkami. Do tego sos z borówek i malin. Całość delikatnie przyprószone cukrem pudrem przypomina naleśnikową chmurkę!

Autor przepisu:

KATARZYNA M.

Składniki:

ciasto

- 3 jajka
- 100 g mąki pszennej tortowej
- 100 ml Mleka wiejskiego 2% z Piątnicy
- 1 łyżka masła
- szczypta sody oczyszczonej

dodatki

- 1 opakowanie Skyru naturalnego z Piątnicy
- ½ opakowania Skyru z truskawkami z Piątnicy
- garść borówek
- 1 łyżeczka cukru
- garść malin
- cukier puder do posypania



Przygotowanie:

Krok 1. Piekarnik rozgrzej do 180°C. Włóż do niego patelnię żeliwną lub formę do pieczenia, żeby się nagrzała. Jajka, mleko, sodę i mąkę wymieszaj dokładnie. Wyciągnij z piekarnika formę, roztop na niej łyżkę masła, następnie wlej masę jajeczną i włóż całość ponownie do piekarnika. Piecz przez 20 minut.

Krok 2. Borówki z łyżeczką cukru umieść w rondelku. Gotuj na małym ogniu przez 10 minut, co chwilę mieszając, aż borówki puszczą sok. Na koniec wszystko zblenduj.

Krok 3. Na gotowy naleśnik wyłóż skyr naturalny. Dodaj skyr truskawkowy i maliny, całość polej sosem borówkowym i oprósz cukrem pudrem.

PANCAKES CYTRUSOWO-MAKOWE

Cytrusy i mak? Oczywiście, że tak! Pomyśl o czymś świeżym i chrupiącym jednocześnie...
Dodaj ulubione owoce i stwórz własną pancake'ową ucztę na każdy poranek! Pssst, w tym daniu nie musisz stosować cukru!

Autor przepisu:

BEATA K.

Składniki:

ciasto

- 160 g mąki pszennej orkiszowej
- 250 g Serka homogenizowanego waniliowego z Piątnicy
- 2 jajka
- 2 łyżki maku
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2 łyżeczki startej skórki z cytrusów
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki wody
- szczypta soli
- olej do smażenia

dodatki

- miód
- garść sezonowych owoców (np. fig, poziomek)



Przygotowanie:

Krok 1. Wszystkie składniki na naleśniki – prócz maku i oleju – zmixuj na gładką masę. Dodaj mak i delikatnie wymieszaj.

Krok 2. Rozgrzej patelnię, dodaj olej. Na wolnym ogniu smaż partię placuszków do momentu, aż pojawią się na nich pęcherzyki powietrza. Odwróć na drugą stronę i smaż na złoty kolor.

Krok 3. Placuszki ułóż jeden na drugim, polej miodem i udekoruj ulubionymi sezonowymi owocami.

ZIELONE PIEROGI Z PIECZONĄ DYNIĄ I PUSZYSTYM SERKIEM TWÓJ SMAK

Feeria jesiennych barw na talerzu? Stwórz niebanalne pierogi w zielono-pomarańczowym kolorze i poczuj się jak...
Doświadczona jesieniarą, która dobrze wie, co rozrzejże wszystkich domowników!

Autor przepisu:

MONIKA L.

Składniki:

ciasto

- 400 g mąki pszennej na pierogi
+ odrobina do podsypywania
- 200 ml ciepłej wody
- 1 łyżka masła
- 80 g świeżego szpinaku
- 1 płaska łyżeczka soli

dodatki

- masło
- pestki dyni
- suszona chili świeżo mielona – do smaku

farsz

- 150 g serka Twój Smak puszysty z pomidorami suszonymi na słońcu z Piątnicy
- 1 kg dyni Hokkaido
- 4 łyżki oleju z pestek dyni
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka mielonej kurkumy
- 1 płaska łyżeczka mielonej słodkiej papryki
- ½ łyżeczki mielonej ostrej papryki
- 1–2 łyżki oleju rzepakowego
- sól – do smaku
- 2 cebule dymki
- sok z cytryny – do smaku
- pęczek zielonej pietruszki i szczypiorku
- 200 g kaszy gryczanej prażonej
- pieprz czarny świeżo mielony – do smaku



Przygotowanie:

Krok 1. Ciasto najłatwiej i najszybciej przygotujesz w dużej misce. Szpinak zblenduj na gładko z dodatkiem ciepłej wody, soli i masła. Zostaw kilka listków do dekoracji. Do miski przesiej 350 g mąki, wlej zmiksowany szpinak i mieszaj – aż do połączenia składników. Następnie dodaj 50 g mąki i ręcznie wyrób masę na gładkie elastyczne ciasto. Uformuj kulę i zawiń w folię spożywczą, po czym odstaw na około 30 minut.

Krok 2. Obraną i wydrążoną dynię pokrój na średniej wielkości kostkę, przełóż do dużej miski, wlej olej, dopraw kurkumą, papryką słodką i ostrą, a także solą. Całość wymieszaj i przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz w 200°C około 25 minut. Mniej więcej ¾ upieczonej dyni rozdrobnij tłuczkiem do ziemniaków, pozostałą część pokrój nożem na mniejsze kawałki.

Krok 3. Cebulę pokrój w drobną kostkę, podsmaż na patelni, wsyp kaszę i praż przez około minutę. Zalej wszystko gorącą wodą (na 1 porcję kaszy przypadają 2 porcje wody, czyli w naszej proporcji około 400 ml). Dopraw solą i gotuj na wolnym ogniu do momentu, aż wchłonie całą wodę. Kasza powinna być miękka, ale sprężysta.

Krok 4. Do dyni dodaj kaszę, serek z pomidorami, drobno posiekany szczypiorek i pietruszkę. Wymieszaj całość i dopraw do smaku pieprzem, sokiem z cytryny, ewentualnie solą. Pozostaw do całkowitego przestygnięcia.

Krok 5. Przygotowane wcześniej ciasto cienko rozwałkuj, wytnij kółka za pomocą szklanki, nałóż farsz i sklej dowolnym sposobem. Układaj na blacie delikatnie posypanym mąką. Pierogi gotuj w lekko osolonej wodzie partiami przez 8 minut. Podawaj z podsmażonym masłem z dodatkiem posiekanych pestek dyni, listkami świeżego szpinaku i suszoną świeżo zmieloną chili.

JESIENNA FANTAZJA O CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée w wersji jesiennej, czyli grzybobranie na własnej patelni!
Wystarczy, że wszystko, co jesienią najpyszniejsze, upieczesz pod aromatyczną pierzynką!

Autor przepisu:

ANETA G.

Składniki:

- 3 szalotki
- 1 ząbek czosnku
- 300 g świeżych grzybów
- 3 łyżki soku z cytryny
- masło do smażenia
- 2 łyżki sherry
- 1 łyżeczka tymianku
- 150 ml Śmietanki 30% z Piątnicy
- 400 ml Mleka wiejskiego 2% z Piątnicy
- 4 jajka
- 70 g parmezanu
- sól i pieprz – do smaku



Przygotowanie:

Krok 1. Posiekaj szalotkę i czosnek, podsmaż na maśle do zeszklenia. Grzyby pokrój i skrop sokiem z cytryny, następnie dorzuc je na patelnię i smaż z szalotką przez kilka minut. Przypraw tymiankiem, solą i pieprzem, smaż przez 10 minut na małym ogniu. Po tym czasie wlej sherry i poczekaj, aż odparuje. Odstaw do wystygnięcia.

Krok 2. Zmiksuj mleko, śmietankę, jajka, sól i pieprz. Następnie wymieszaj z grzybami. Cztery naczynia żaroodporne natłuść masłem i przelej do nich masę. Wierzch posyp parmezanem.

Krok 3. Piecz przez 30 minut w temperaturze 180°C. Przed podaniem możesz posypać serem i ponownie zapiec.

CYNAMONOWO-DYNIOWE ŚLIMACZKI

O tej porze roku rządzą cynamonowe bułeczki! A jak nadać im nieco bardziej sezonowy charakter? Niech w tym przepisie nie zabraknie królowej wszystkich jesieniarzy – dyni! Dzięki dyniowemu purée wyjdą puszyste i mięciutkie.

Autor przepisu:

DOROTA N.

Składniki:

ciasto

- 40 g świeżych drożdży
- 40 g cukru
- 170 ml Napoju owsianego z Piątnicy
- 150 g gotowego dyniowego purée
- 500 g mąki pszennej
- 30 g masła

nadzienie

- 50 g masła
- 60 g cukru
- 2 łyżki cynamonu



Przygotowanie:

Krok 1. Drożdże mieszaj z cukrem, aż staną się płynne. Dolej lekko podgrzany napój owsiany i chwilę zaczekaj, aż zaczyn znacznie rośnie. Dodaj gotowe dyniowe purée i 430 g mąki, zagnieć ciasto. Następnie wlej 30 g rozpuszczonego masła i ponownie wyrób. Gdyby ciasto się kleiło, dosyp więcej mąki. Zagniezione przykryj ściereczką i odstaw na godzinę.

Krok 2. Wyrośnięte ciasto rozwałkuj na duży prostokąt (podsyp mąką, aby nie przykleiło się do blatu). Rozwałkowane ciasto posmaruj 50 g roztopionego masła i posyp cukrem wymieszany z cynamonem. Następnie zwiń w rulon i pokrój w plastry.

Krok 3. Gotowe cynamonki ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, górę posmaruj pędzelkiem wilgotnym napojem owsianym. Piecz przez 35 minut w temperaturze 180°C. Jeśli masz ochotę, świeżo upieczone cynamonki możesz polukrować!

ZIOŁOWE TARTALETKI Z GRZYBAMI

Tartaletki na... grzybowo? Tak właśnie pachnie jesień.

Jeśli potrzebujesz czegoś pysznego, by się rozgrzać, otul się śmietanowo-serową kołderką i rozsmakuj się w jesieni!

Autor przepisu:

ANNA G.

Składniki:

ciasto

- 220 g mąki
- 140 g zimnego masła
- 1 jajko
- ½ łyżeczki tymianku
- ½ łyżeczki rozmarynu
- szczypta soli

nadzienie

- 300 g pieczarek
- 2 małe cebule – czerwona i biała
- 150 g boczku
- sól i pieprz – do smaku
- 2 łyżki oleju

masa

- 2 jajka
- 50 ml Mleka wiejskiego 2% z Piątnicy
- 100 ml Śmietany 18% z Piątnicy
- 100 g tartego sera
- 3 łyżki szczypiorku (posiekanego)



Przygotowanie:

Krok 1. Z podanych składników zagnieć gładkie ciasto, następnie zawiń je w folię i wstaw do lodówki na około 30 minut. Schłodzone ciasto podziel na 8 równych części i wylep nimi każdą z 8 małych foremek. Nakłute widelcem foremki podpiecz 15 minut w temperaturze 190°C. Odstaw do przestudzenia.

Krok 2. Cebule, boczek i pieczarki pokrój w kostkę. Na patelni rozgrzej olej i podsmaż boczek. Następnie dodaj cebulę i zeszklij. Na koniec dorzuć grzyby, dopraw solą i pieprzem. Tak przygotowany farsz przełóż do miski i przestudź.

Krok 3. W drugiej misce wymieszaj ze sobą jajka, mleko, śmietanę, ser i szczypiorek. Na podpieczone tartaletki wyłóż nadzienie, a następnie każdą zalej masą śmietanowo-serową. Zapiekaj około 35 minut w temperaturze 180°C.

SERNIK NA SPODZIE MIGDAŁOWYM Z POLEWĄ KARMELOWĄ

Czy ktoś kiedyś słyszał o świątach bez sernika? Co roku ten przysmak gości na każdym świątecznym stole! A gdyby podejść do sernika nieco inaczej? Karmel i migdały tylko podkreślą wyrafinowany smak serowej klasyki!

Autor przepisu:

DOMINIKA C.

Składniki:

masa serowa

- 200 g Śmietanki 36% z Piątnicy
- 700 g Twarogu sernikowego z Piątnicy
- 120 g cukru
- 2 opakowania cukru waniliowego
- 3 jajka
- 20 g mąki ziemniaczanej
- garść kandyzowanej skórki pomarańczowej

spód

- 100 g pokruszonych herbatników
- 100 g mielonych migdałów
- 50 g masła

karmel

- 160 g cukru
- 90 g Śmietanki 36% Piątnicy
- 60 g masła



Przygotowanie:

Krok 1. Zaczynij od spodu: masło roztop i ostudź. Wymieszaj dokładnie z herbatnikami i mielonymi migdałami. Wyłóż mieszanką tortownicę o średnicy 18 cm i dobrze ugnieć. Wstaw na kilka minut do lodówki.

Krok 2. Wszystkie składniki masy serowej dokładnie wymieszaj, pod koniec dodaj skórkę z pomarańczy. Wylej masę na tortownicę i podpiecz 20 minut w temperaturze 190°C, po czym potrzymaj masę jeszcze przez około godzinę w 170°C. Wystudź, nie wyjmując z piekarnika!

Krok 3. Przygotuj sos karmelowy – cukier podgrzej w rondelku na złoty kolor, dodaj śmietankę i masło. Dokładnie wymieszaj i zdejmij z palnika. Sernik polej przestudzonym sosem i wstaw do lodówki. Możesz ozdobić ciasto płatkami migdałów.

SERNIK Z GORZKĄ CZEKOLADĄ I MIGDAŁAMI W STYLU FIT

Smak najpyszniejszego ciasta w zdrowszym wydaniu? Pełnia smaku, zero wyrzutów!
Nareszcie sernik można jeść nie tylko od święta – i to jeszcze w czekoladowym wydaniu.

Autor przepisu:

MARZENNA P.

Składniki:

masa serowa

- 700 g Serka śmietankowego do sushi z Piątnicy lub 700 g Serka Twój Smak Aksamitny z Piątnicy (ok. 6 opakowań)
- 5 dużych jajek
- 2 opakowania budyniu śmietankowego bez cukru
- 250 ml Mleka wiejskiego 2% z Piątnicy
- 2 łyżki cukru pudru

spód

- 150 g herbatników pełnoziarnistych

polewa

- 100 g gorzkiej czekolady
- 4 łyżki Mleka wiejskiego 2% z Piątnicy



Przygotowanie:

Krok 1. W misce zmiksuj żółtka z budyniem i cukrem. Dołóż serek i wlej mleko. W oddzielnej misce białka ubij na sztywną pianę i dodaj ją delikatnie łyżką do masy serowej.

Krok 2. Blachę o wymiarach 24 x 26 cm wyłóż papierem do pieczenia i rozłóż herbatniki. Posmaruj je masą i wstaw do nagrzanego do 150°C piekarnika, piecz 70 minut. Gotowy sernik pozostaw, aż przestygnie w lekko uchylonym piekarniku.

Krok 3. W garnku podgrzej mleko i dodaj pokrojoną drobno czekoladę. Mieszaj powoli do momentu, kiedy czekolada się rozpuści. Polej sernik i posyp płatkami migdałowymi wedle uznania!

SERNIK EKSPRESOWY

Najlepszy przepis na sernik? Szybki! Bo każdy, kto uwielbia sernik, nie może się go doczekać. Nie trać więc czasu... I przygotuj pyszny sernik z dodatkiem jagód!

Autor przepisu:

KINGA M.-Ł.

Składniki:

masa serowa

- 50 g mąki tortowej
- 70 g maku
- 50 g cukru
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 jajka
- 120 ml gęstych powideł z jagody kamczackiej

spód

- 1 kg Twarogu sernikowego z Piątnicy
- 250 g Mascarpone z Piątnicy
- 200 ml Śmietanki 30% z Piątnicy
- 200 ml mleka
- 45 g żelatyny
- 2–3 łyżki soku z cytryny – do smaku
- 100 g cukru
- 1 łyżeczka skrobi kukurydzianej

polewa

- 240 ml owoców jagody kamczackiej w soku
- 1 płaska łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 1 płaska łyżeczka żelatyny



Przygotowanie:

Krok 1. Wymieszaj suche składniki na spód. Następnie ubij pianę z białek i delikatnie połącz wszystko. Piecz w 180°C do suchego patyczka. Czas pieczenia zależy od tego, jakiej wielkości jest Twoja forma – mogą być dwie tortownice o średnicy 18 cm lub jedna duża. Po ostudzeniu wierzch ciasta posmaruj powidłami.

Krok 2. Żelatynę namocz w mleku, podgrzej i mieszaj do rozpuszczenia. Twaróg sernikowy ubij z serkiem mascarpone, cukrem, sokiem z cytryny. Dodaj śmietankę ubitą z dodatkiem skrobi kukurydzianej, następnie mleko z żelatyną. Cały czas ubijaj, aż do połączenia składników. Wyłóż masę na warstwę powideł.

Krok 3. Do jagód dodaj mąkę ziemniaczaną i zagotuj. Dodaj żelatynę i mieszaj, aż się rozpuści. Polej wierzch sernika – możesz wykonać wzorki za pomocą widelca. Sernik powinien chłodzić się przez minimum godzinę. Po wyjęciu z formy udekoruj ciasto wedle uznania.

KOKTAJL NA ODPORNOŚĆ

Nic tak nie wzmocni odporności jak koktajlowa bomba witaminowa.
Każdego ranka sprawi dużo radości, a jednocześnie zadba o zdrowie wszystkich domowników.

Autor przepisu:

EMILIA K.

Składniki:

- mango
- jabłko
- gruszka
- pomarańcza
- 20 g siemienia lnianego
- łyżeczka miodu
- 20 g imbiru
- 200 g Jogurtu naturalnego z Piątnicy
- 100 g Napoju owsianego z Piątnicy
- kilka orzechów brazylijskich



Przygotowanie:

Krok 1. Zmiksuj wszystkie składniki. ;)

ZDROWY KOLOROWY KOKTAJL

Miks kolorów i owoców zapewnia pyszny start o poranku!
Mieszaj dowolnie witaminy i warstwy, aż wyczarujesz ulubione zestawienie.

Autor przepisu:

NATALIA C.-K.

Składniki:

- 150 g Skyru naturalnego z Piątnicy
- 2-3 banany
- 4-5 kiwi
- 2 pomarańcze
- garść jagód leśnych



Przygotowanie:

Krok 1. Każdy z owoców zmiksuj po kolei z dodatkiem skyru.

Krok 2. Nalewaj do szklanki pojedynczo każdą z owocowo-jogurtowych warstw.

Krok 3. Udekoruj plasterkiem kiwi lub banana.

KOKTAJL NA ZDROWIE

Trzy warstwy kolorowych witamin to świetny pomysł na przekąskę!
Porzeczki niech przypomną sielskie wakacje na polskiej wsi, a banany i mango dalekie egzotyczne podróże...

Autor przepisu:

WIEŚLAWA Ś.

Składniki:

- 600 ml Jogurtu naturalnego z Piątnicy
- 250 ml mrożonych czarnych porzeczek
- 2 łyżeczki miodu lipowego
- 2 banany
- 1 mango
- 250 g świeżego szpinaku
- sok z połówki cytryny
- kilka listków mięty



Przygotowanie:

Krok 1. W pierwszej kolejności zblenduj jogurt, porzeczki i łyżeczkę miodu. W osobnym naczyniu – jogurt, banany i mango. Ostatnią warstwę – jogurt, szpinak, sok z cytryny i miód – również zblenduj osobno.

Krok 2. Po kolei przelewaj warstwy do szklanki.

Krok 3. Udekoruj listkami mięty!

KOKTAJL O SMAKU LATA

Kiedy na zewnątrz pogoda nie rozpieszcza... Przenieś się tam, gdzie ciepło i kolorowo!
Na przykład do własnej kuchni, by wyczarować koktajl rodem z tropików.

Autor przepisu:

MARIOŁA C.

Składniki:

- 330 g Jogurtu naturalnego z Piątnicy
- garść malin
- 1 kiwi
- 2 mandarynki
- 2 łyżeczki miodu



Przygotowanie:

Krok 1. Na dno szklanki wlej 2 łyżki samego jogurtu naturalnego.

Krok 2. Maliny rozdrobnij z resztą jogurtu i miodem, ale pozostaw kilka do dekoracji. Plasterki kiwi i cząstki mandarynek ułóż wzdłuż ścianek szklanki.

Krok 3. Wlej malinową warstwę, kilka cząstek owoców nadziej na wykałaczkę i stwórz dekorację koktajlu.

TRUSKAWKOWY SZAŁ

Coś słodkiego na walentynkowy wieczór? A może każdy miły wieczór!
Ciasto z leciutkim kremem truskawkowym to będzie miłośń od pierwszego spróbowania!

Autor przepisu:

JUSTYNA W.

Składniki:

ciasto

- 6 jajek
- 220 g cukru
- 480 g mąki
- 250 ml oleju
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki kakao
- ½ łyżeczki czerwonego barwnika

krem truskawkowy

- 330 ml Śmietanki 30%
z Piątnicy
- 250 g Mascarpone z Piątnicy
- 1 łyżka cukru pudru
- 4 łyżki cukru
- 420 g truskawek
- 2 łyżeczki żelatyny
- 1 galaretki truskawkowa
- 180 ml wrzątku



Przygotowanie:

Krok 1. Cukier i jajka zmiksuj na gładką masę. Następnie na przemian dodawaj olej i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Odłóż ½ ciasta do osobnej miski. Do pozostałego ciasta dodaj kakao i połącz. Przełóż kakaowe ciasto do tortownicy o średnicy 20 cm i piecz około 50 minut w temperaturze 170°C. Do odłożonego wcześniej ciasta dodaj

czerwony barwnik i mieszaj, aż uzyskasz jednolity kolor. Wlej do tortownicy o średnicy 20 cm i piecz w piekarniku nagrzanym do 170°C około 30 minut.

Krok 2. Odmierz 250 g truskawek i drobno pokrój owoce. Galaretkę rozpuść we wrzątku, zalej nią truskawki i pozostaw całość do całkowitego wystygnięcia. Pozostałe truskawki umieść w garnku z cukrem, gotuj przez 5 minut, następnie zblenduj na gładką masę. Dodaj żelatynę i energicznie wymieszaj, po czym pozwól im wystygnąć. Śmietankę, serek mascarpone i cukier puder ubij, pod koniec dodaj ostudzony mus z truskawek i połącz składniki.

Krok 3. Ciasto czekoladowe przekrój na pół. Ułóż pierwszy blat czekoladowy na paterze, posmaruj cienką warstwą kremu truskawkowego, na brzegach dodaj go nieco więcej, tworząc okrąg. Na środku blatu ułóż truskawki powleczone tężejącą już galaretką, przykryj różowym blatem i powtórz kremowo-truskawkową warstwę. Na koniec dołóż drugi czekoladowy krążek ciasta, udekoruj kremem i świeżymi owocami.

MUFFINKI Z MASCARPONE

Mascarpone już niejedno serce skradło!
W duecie z muffinkami osłodzi każdy wieczór – nie tylko ten walentynkowy.

Autor przepisu:

MAŁGORZATA N.

Składniki:

ciasto

- 240 g mąki pszennej
- 1½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 330 g cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- szczypta soli
- 2 jajka
- 80 ml oleju rzepakowego
- 250 ml Śmietany 18% z Piątnicy
- 2 łyżki kakao



Przygotowanie:

Krok 1. Jajka, olej i śmietanę połącz w misce. Do innego naczynia przesiej mąkę, proszek do pieczenia, dodaj cukier zwykły, waniliowy i szczyptę soli. Mokre składniki przelej do suchych i wymieszaj łyżką. Masę podziel na dwie równe części. Do jednej wsep 2 łyżki kakao, a do drugiej 2 łyżki mąki i znów wymieszaj.

Krok 2. Do papilotek nakładaj na przemian jasne i ciemne ciasto do $\frac{3}{4}$ wysokości. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 20–25 minut.

Krok 3. Upieczone muffiny przestudź na kratce. Puść wodze fantazji i udekoruj!

PLACUSZKI Z SERKA I OD SERCA

Puszyste placuszki to zawsze dobry pomysł na wspólny posiłek!
Od serca, z dodatkiem serka – na długo pozostaną w miłej pamięci.

Autor przepisu:

JOANNA K.

Składniki:

ciasto

- 200 g Serka wiejskiego z Piątnicy
- 2 jajka
- 80 g mąki orkiszowej
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia

nadzienie

- 250 g Twarogu wiejskiego półtłustego z Piątnicy
- 40 g erytrytolu
- 100 ml Śmietanki 30% z Piątnicy



Przygotowanie:

Krok 1. Wszystkie składniki na ciasto zblenduj na gładką masę. Uformuj i usmaż grubsze placuszki.

Krok 2. Składniki na nadzienie zblenduj.

Krok 3. Jeszcze ciepłe placuszki posmaruj nadzieniem serowym i zwiń w kształt koperty, zaginając brzegi do środka.

SEROWE ŚLIMACZKI

Drożdżowe ciasto z dodatkiem sera to wysmakowana klasyka.
Zainspiruj się i zachowaj na każdą okazję świętowaną w gronie najbliższych!

Autor przepisu:

MARIOŁA G.

Składniki:

ciasto

- 1 kg mąki
- 100 g drożdży
- 150 g masła
- 110 g cukru
- 500 ml Mleka wiejskiego 3,2% z Piątnicy
- 8 jajek
- ½ łyżeczki soli

nadzienie serowe

- 500 g Twarogu wiejskiego półtłustego z Piątnicy
- 2 łyżki Śmietanki 30% z Piątnicy
- 2 jajka
- 4 łyżki cukru pudru
- 1 cukier wanilinowy

kruszonka

- 50 g masła
- 50 g cukru pudru
- 100 g mąki



Przygotowanie:

Krok 1. Do miski wlej pół szklanki letniego mleka, dodaj pokruszone drożdże, 2 łyżki cukru, 1 łyżkę mąki. Wymieszaj na jednolitą masę. Mąkę wsyp do innej miski, zrób dołek i wlej rozczyń z drożdży. Przykryj ściereczką mieszanekę i odstaw do wyrośnięcia. Żółtka przeznaczone na ciasto utrzyj z cukrem. Masło roztop w rondelku.

Krok 2. Do mąki z rozczyńem dodaj żółtka, resztę mleka, sól i wyrób ciasto. Kiedy ciasto będzie odklejać się od ręki, wlej porcjami przestudzone masło, nie przerywając wyrabiania. Na koniec ciasto powinno być gładkie, lśniąca i pełne pęcherzyków powietrza, wtedy pozostaw je w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Krok 3. Do miski przełóż ser, żółtka, cukier, śmietankę, cukier wanilinowy i dokładnie połącz wszystkie składniki. Wyrośnięte ciasto rozwałkuj na placek w kształcie prostokąta, nałóż farsz z sera i zwiń w rulon. Pokrojone na plastry ciasto ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Zostaw do wyrośnięcia. Posmaruj ślimaczki roztrzepanym żółtkiem, posyp cukrem. Piecz w nagrzanym do 170°C piekarniku około 15–20 minut.

ZIELONE NALEŚNIKI BEZ GLUTENU

Wytrawne śniadanie? To wykwintny pomysł, by dobrze rozpocząć dzień!
A jeżeli marzą się wam bezglutenowe naleśniki, mamy idealny zielony przepis na tę okazję!

Autor przepisu:
ANITA Z.

Składniki:

ciasto

- 100 g świeżego szpinaku
- 120 g mąki ryżowej
- 40 g mąki ziemniaczanej
- ¼ łyżeczki soli
- 3 jajka
- 200 ml gazowanej wody

dodatki

- serek Twój Smak z Piątnicy
- sezonowe warzywa



Przygotowanie:

Krok 1. Jajka wymieszaj ze szpinakiem, dodaj mąkę ryżową, mąkę ziemniaczaną, i sól. Zmiksuj wszystko i dodaj wodę – musisz uzyskać rzadkie ciasto.

Krok 2. Smaż cienkie naleśniki – z obu stron. Usmażone powinny być elastyczne.

Krok 3. Posmaruj serem, dodaj sezonowe warzywa – na przykład rzodkiewkę, plasterki ogórka, garść szczypiorku. I zroluj naleśniki.

DUTCH BABY W WERSJI WYTRAWNEJ

Pyszny pieczony naleśnik z dodatkiem awokado zagwarantuje udany poranek o każdej porze roku.
Puszysta baza i kolorowe warzywa? Przepyszny pomysł!

Autor przepisu:

WERONIKA H.

Składniki:

ciasto

- 50 g mąki pszennej
- 125 ml Mleka wiejskiego 2% z Piątnicy
- 2 jajka
- 1 łyżeczka soli i pieprzu
- 1 łyżka oleju

dodatki

- awokado
- rzodkiewka
- szczypiorek
- 200 g Serka wiejskiego z Piątnicy



Przygotowanie:

Krok 1. Wstaw do piekarnika patelnię żeliwną i ogrzewaj ją przez 10 minut. W tym czasie wymieszaj wszystkie składniki ciasta – oprócz oleju. Na rozgrzaną patelnię wlej olej i rozsmaruj. Nałóż ciasto na patelnię.

Krok 2. Piekarnik rozgrzej do 220°C. Piecz 20 minut.

Krok 3. Na upieczony dutch baby wyłóż awokado i rzodkiewki. Dodaj serek wiejski, a wszystko posyp szczypiorkiem!

DZIURAWE NALEŚNIKI

Przepis na ukochane naleśniki znasz już na pamięć? W takim razie musisz spróbować tych dziurawych! Zaskakują gości, domowników i wszystkich, którzy uwielbiają naleśniki w wersji na słono.

Autor przepisu:

GRAŻYNA M.

Składniki:

ciasto

- 160 g mąki pszennej
- 125 ml Mleka wiejskiego 2% z Piątnicy
- 125 ml wody
- 1 jajko
- 1 łyżka oleju

dodatki

- 250 g Twarogu wiejskiego półtłustego z Piątnicy
- 100 g Śmietany 18% z Piątnicy
- sól i pieprz – do smaku
- sezonowe warzywa



Przygotowanie:

Krok 1. Jajko roztrzep, dolej mleko i wodę, zmiksuj. Następnie dosyp mąkę i znów połącz. Na koniec dodaj olej i wszystko zmiksuj na gładkie ciasto. Odstaw na 15 minut.

Krok 2. Ciasto naleśnikowe przełóż do butelki z dziubkiem, by wykonać wzorki – możesz też spróbować łyżką. Rozgrzej patelnię i nakładaj ciasto naleśnikowe tak, aby powstał ażurowy wzór.

Krok 3. Przygotuj sezonowe warzywa, na przykład: rzodkiewkę, paprykę, odrobinę pora, szczypiorek, natkę pietruszki. Farsz nakładaj na gotowe dziurawe placki i zawijaj.

EKLERY Z ŁOSOSIEM

Eklery z krem... kremowym serkiem i łososiem?

Prawdopodobnie nie wyobrażasz sobie nawet, jak doskonale i wyrafinowane jest to połączenie zaskakujących smaków i tekstur!

Autor przepisu:

MAGDALENA M.

Składniki:

ciasto

- 95 g mąki
- 65 g masła
- 125 ml wody
- 2 jajka

dodatki

- 150 g serka Twój Smak puszysty z pieprzem z Piątnicy
- 200 g łososia wędzonego na gorąco
- rzeżucha – do posypania
- pieprz różowy – do smaku



Przygotowanie:

Krok 1. Masło i wodę umieść w garnku, doprowadź do wrzenia. Dodaj przesianą mąkę i mieszaj energicznie do uzyskania gładkiej masy około 2–3 minuty. Odstaw do wystudzenia. Po tym czasie dodawaj po jednym jajku i dokładnie zmiksuj wszystkie składniki.

Krok 2. Gotowe ciasto przełóż do szprycy cukierniczej. Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia wyciśnij podłużne eklery. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 200°C i piecz na złoty kolor około 20 minut.

Krok 3. Wystudzone eklery przekrój, posmaruj serkiem, dodaj łososia i rzeżuchę. Na koniec posyp rozgniecionym różowym pieprzem.

ŻYCZYMY SMACZNEGO

z Piątnicy, no bo skąd.



Pomysł, projekt i realizacja:



& handmade.