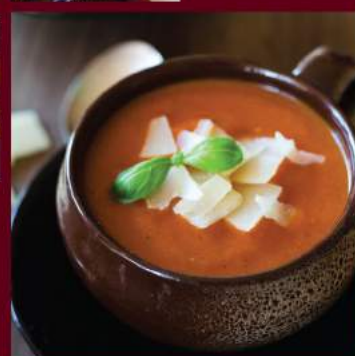
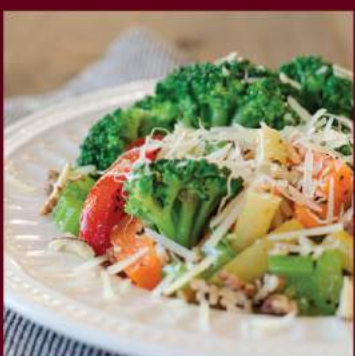




Przepisy



Smaker

...dla ludzi ze smakiem

Smaker to serwis dla wszystkich miłośników gotowania i dobrego jedzenia. Znajdziesz w nim ponad 66 tysięcy przepisów, a także filmy, pokazujące krok po kroku, jak przygotować zaskakujące i smaczne potrawy. Ponadto, w serwisie możesz także przeczytać artykuły pełne ciekawostek, porad oraz interesujących faktów na temat kulinariów i żywienia.

Serwis Smaker to także dwie aplikacje mobilne, dzięki którym najciekawsze przepisy i porady będziesz mieć zawsze w swoim telefonie.

Już dzisiaj dołącz do społeczności pasjonatów gotowania, którzy odkrywają nowe smaki, dzieląc się swoją pasją ze światem!

Redakcja serwisu Smaker: Sylwia Cisowska, Joanna Jagodzińska

Teksty: DŹIUGAS®

Korekta: Sylwia Cisowska

Projekt okładki: DŹIUGAS®

Skład i łamanie: Sylwia Cisowska, Joanna Jagodzińska

Nadzór nad całością: Andrzej Potocki

Fotografie: DŹIUGAS®



Spis treści

Omlet z szynką i twardym serem.....	6
Purée ziemniaczane z twardym serem.....	8
Tarta z pomidorami i serem.....	10
Sałatka ze świeżych warzyw i twardego sera.....	12
Kluski ziemniaczano-marchewkowe z twardym serem.....	14
Krem pomidorowy z twardym serem.....	16
Makaron z czosnkiem i serem.....	18
Bruschetta z pieczonymi winogronami.....	20
Pizza z twardym serem i szynką.....	22
Zapiekane kanapki z szynką i twardym serem.....	24
Przekąska z twardym serem i marynowanymi oliwkami.....	26
Sałatka z jabłek i twardego sera z mieszanką świeżych sałat.....	28
Zapiekane kanapki z kurczakiem i twardym serem.....	30
Deser serowo-miodowy z duszonymi w winie bakaliarnymi.....	32



KULINARNA PRZYGODA Z SERAMI DŽIUGAS

Litewski ser twardy DŽIUGAS® idealnie pasuje do Twoich ulubionych potraw, nadając im wyjątkowego smaku. Długo dojrzewający ser wzbogaca walory smakowe zarówno klasycznych, jak też bardziej wyszukanych dań i przekąsek. Wykorzystując go, bez trudu przygotujesz wyjątkową, rodzinną kolację a nawet desery.

Ser DŽIUGAS® o różnym okresie dojrzewania charakteryzuje się ciekawą teksturą i posmakiem, a to zapewnia nieograniczone możliwości dla miłośników kulinarnych eksperymentów.

Spośród szerokiej gamy produktów DŽIUGAS® bez trudu wybierzesz sery, które przypadną do gustu Tobie i Twojej rodzinie. Wystarczy, że spróbujesz ich raz, a na stałe zagoszczą w Twojej kuchni.

Nie wiesz w jaki sposób wykorzystać sery DŽIUGAS®? Oddajemy w Twoje ręce bezpłatny ebook, pełen ciekawych inspiracji. Dzięki niemu, w kilka chwil wyczarujesz apetyczne dania, które podbiją serca Twoich bliskich.

Więcej przepisów oraz najnowszą informację o serze twardym DŽIUGAS® znajdziesz w serwisie internetowym www.dziugashouse.eu.





OMLET

z szynką i twardym serem

SKŁADNIKI

- 3 jaja
- **pęczek szczypiorku**
- 50 g sera DŽIUGAS®
- 4 plastry szynki z indyka
- 30 g masła
- odrobina oliwy z oliwek
- sól, pieprz

PORCJE: 2
CZAS: 20 MIN.

WYKONANIE

- 1 Jajka ubić, dodać posiekany szczypiorek, doprawić solą i pieprzem.
- 2 Na rozgrzanej patelni roztopić masło, dolać odrobinę oliwy z oliwek. Smażyć na niedużym ogniu, aż omlet się zetnie. Wówczas posypać tartym serem DŽIUGAS® i smażyć aż ser się roztopi.
- 3 Na jednej stronie omleta rozłożyć plastry szynki i złożyć go na pół. Podawać z zieloną sałatą i posypanego serem DŽIUGAS®.



Ser twardy
Bez laktozy
Odpowiedni dla wegetarian
Bez konserwantów





PURÉE

ziemniaczane z twardym serem

SKŁADNIKI

PORCJE: 4
CZAS: 40 MIN.

- 1 kg ziemniaków (5-6 dużych ziemniaków),
- 300 ml mleka,
- 80 g masła,
- ½ łyżeczki startej gałki muszkatołowej
- 40 g sera DŽIUGAS®
- sól
- garść świeżych ziół (np. pietruszka lub bazylia)

WYKONANIE

- 1 Ziemniaki obrać, drobno pokroić i gotować w osolonej wodzie. Odcedzić.
- 2 Mleko z masłem i startą gałką muszkatołową zagotować. Połowę mleka wlać do ziemniaków i ugnieść. Wówczas dodać pozostałe mleko i trzeć na gładką masę, aż nie będzie grudek ziemniaków.
- 3 Przygotowane purée doprawić tartym serem DŽIUGAS® i posiekanymi ziołami. Podawać na gorąco.





TARTA

z pomidorami i serem

SKŁADNIKI

- 400 g mrożonego ciasta francuskiego
- 500 g pomidorków koktajlowych
- 100 g czarnych oliwek
- 100 g sera DŹIUGAS®
- oliwa z oliwek
- świeża bazylia
- odrobina mąki

PORCJE: 6
CZAS: 40 MIN.

WYKONANIE

- 1 Arkusze ciasta francuskiego delikatnie rozwałkować na posypanej mąką stolnicy. Rozłożyć na blasze do pieczenia, przykrytej papierem do pieczenia. Skropić oliwą z oliwek.
- 2 Ser DŹIUGAS® zetrzeć. Posypać nim nieco arkusze ciasta, brzegi pozostawiając puste. Wówczas rozłożyć przekrojone na pół pomidorki i pokrojone oliwki.
- 3 Piec w piekarniku rozgrzanym do 190°C przez ok. 20 minut albo aż ciasto nabierze złocistej barwy.
- 4 Gotową zapiekankę posypać pozostałym serem DŹIUGAS®, brzegi posmarować oliwą z oliwek. Podawać ze świeżą bazylią.



SAŁATKA

z warzyw i twardego sera

SKŁADNIKI

PORCJE: 2
CZAS: 40 MIN.

- 2 średnie marchewki,
- 2 łodygi selera naciowego
- 1 brokuł
- 1 duża papryka czerwona
- 100 g fasoli szparagowej
- po 1 łyżce oliwy, oleju z orzecha włoskiego i lnianego
- 40 g posiekanych orzechów włoskich
- 50 g sera DŹIUGAS®
- sól, pieprz

WYKONANIE

- 1 Wszystkie warzywa pokroić w kostkę, a następnie gotować w osolonej wodzie po ok. 5 minut.
- 2 Przełożyć do naczynia z zimną wodą i kostkami lodu, by zatrzymać proces gotowania. W ten sposób warzywa pozostaną na zewnątrz miękkie, jednak w środku będą nieco chrupiące i zachowają swój kształt.
- 3 Ostudzone warzywa osuszyć ręcznikiem kuchennym i przełożyć na talerz. Wymieszać z oliwą, olejami i posiekanymi orzechami. Doprawić solą i pieprzem. Podawać posypane serem DŹIUGAS®.





KLUSKI

ziemniaczano-marchewkowe

SKŁADNIKI

- **1 kg ziemniaków**
- **2 marchewki**
- **1 jajko**
- **350 g mąki**
- **2 łyżki skrobi ziemniaczanej**
- **100 g masła**
- **40 g sera DŽIUGAS®**
- **sól, pieprz**

PORCJE: 4
CZAS: 90 MIN.

WYKONANIE

- 1** Ugotować ziemniaki w mundurkach oraz marchew. Odcedzić i odstawić garnek na ogień, aż odparuje pozostała woda. Ziemniaki obrać i dokładnie zetrzeć.
- 2** Marchew obrać, dokładnie zetrzeć i przełożyć do kawałka płótna i jeszcze raz dokładnie wycisnąć resztki wody.
- 3** Wymieszać ziemniaki, marchew i jajko. Od czasu do czasu dosypując mąki i skrobi zagniatą ciasto. Na posypanej mąką stolnicy formować paski o grubości 1 cm i pokroić je w kawałki o grubości 1 cm.
- 4** Wrzucić kluski do osolonego wrzątku. Będą gotowe, gdy wypłyną na powierzchnię wody. Wówczas należy je odcedzić.
- 5** Na patelni rozpuścić masło, wsypać szczyptę soli i wrzucić kluski. Smażyć ze wszystkich stron, aż nabiorą pięknych złocistych barw. Podawać na talerzu, posypane serem DŽIUGAS® i świeżo zmielonym czarnym pieprzem.



KREM

pomidorowy z twardym serem

SKŁADNIKI

- oliwa z oliwek
- 30 g masła,
- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka mąki
- 300 ml bulionu drobiowego
- 850 g pomidorów w puszcze (bez skórek)
- ½ łyżeczki cukru
- świeży tymianek, bazylia, sól, pieprz
- 30 g sera DŽIUGAS®

PORCJE: 4
CZAS: 60 MIN.

WYKONANIE

- 1 Do garnka wlać oliwę z oliwek, dodać masło. Kiedy masło się rozpuści, dodać posiekaną cebulę i czosnek. Smażyć do miękkości. Dodać mąkę i wymieszać.
- 2 Wlać bulion. Dodać pomidory, cukier, przyprawy i dusić bez przykrywki ok. 40 minut.
- 3 Ugotowaną zupę zmiksować na gładki krem. Podawać ze świeżą bazylią i tartym serem DŽIUGAS®.





MAKARON

z czosnkiem i serem

SKŁADNIKI

- oliwa z oliwek,
- 4 ząbki czosnku,
- 600 ml bulionu drobiowego
- 250 ml mleka
- sól, pieprz
- 350 g makaronu (fettuccine)
- 50 g sera DŽIUGAS®
- świeże zioła (np. pietruszka, bazylia)

PORCJE: 4
CZAS: 30 MIN.

WYKONANIE

- 1 W garnku rozgrzać oliwę z oliwek. Podsmażyć posiekany czosnek, aż stanie nieco miękki.
- 2 Wlać bulion, mleko. Doprawić solą i pieprzem. Gdy wszystko się zagotuje, wrzucić makaron i gotować na niedużym ogniu ok. 10 minut.
- 3 Dodać tarty ser DŽIUGAS® i posiekane zioła. Wszystko dokładnie wymieszać. Podawać od razu.





BRUSCHETTA

z pieczonymi winogronami

SKŁADNIKI

- **kiść czerwonych winogron**
- **włoski biały chleb (ciabatta)**
- **125 g ser ricotta,**
- **startej skórki z 1 cytryny**
- **oliwa z oliwek**
- **sól**
- **40 g sera DŽIUGAS®**
- **świeży tymianek**

PORCJE: 3
CZAS: 20 MIN.

WYKONANIE

- 1** Owoce winogron przełożyć na blasze do pieczenia, skropić olejem z oliwek i doprawić solą. Wymieszać i piec w temperaturze 200 °C. przez ok. 7 minut.
- 2** Chleb pokroić. Każdą kromkę skropić oliwą z oliwek i obsmażyć na patelni z obu stron, aż nabierze pięknych złocistych barw.
- 3** Ser ricotta wymieszać ze startą skórką z cytryny i szczyptą soli. Grzanki posmarować serem ricotta, przykryć kilkoma opieczonymi owocami winogron i posypać tartym serem DŽIUGAS®. Ozdobić świeżym tymiankiem.





PIZZA

z twardym serem i szynką

SKŁADNIKI

PORCJE: 4
CZAS: 90 MIN.

Ciasto:

- 500 g mąki,
- 375 ml letniej wody
- 7 g suchych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- szczypta soli

Dodatki:

- 200 g sera DŽIUGAS®
- 100 g szynki
- 2 cebule
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 1 łyżka miodu
- olej z oliwek

WYKONANIE

- 1 Usypać krater z mąki. Do środka dodać soli, cukru, wlać oliwę z oliwek i rozpuszczone w letniej wodzie drożdże. Widelcem mieszać powoli, dodając mąki. Wyrobić ciasto na stolnicy, a następnie przełożyć je do miski, przykryć ręcznikiem i odstawić na 1 godzinę (powinno zwiększyć objętość dwukrotnie).
- 2 Ciasto nieco ugnieść, podzielić na 4 jednakowe części i rozwałkować na placki o średnicy 20-25 cm. Wyłożyć je na blasze do pieczenia, przykrytej papierem do pieczenia.
- 3 Pokroić cebulę w półplasterki, usmażyć na patelni na oliwie z oliwek. Gdy cebula zmięknie, wlać ocet balsamiczny, dodać miód, doprawić solą i pieprzem. Wszystko dokładnie wymieszać i jeszcze chwilę smażyć.
- 4 Przygotowane ciasto skropić oliwą, posypać serem DŽIUGAS®, smażoną cebulą, rozłożyć plasterki szynki. Piec w piekarniku nagrzanym do 200°C przez ok. 25 minut lub aż ser się roztopi, a krawędzie pizzy ładnie się zarumienią. Podawać ze świeżą zieleniną.



KANAPKI

zapiekane z szynką i serem

SKŁADNIKI

- 8 kromek chleba
- 8 cienkich plasterków szynki wołowej
- marynowane ogóreczki
- 80 g sera DŽIUGAS®
- masło
- majonez
- musztarda

PORCJE: 4
CZAS: 15 MIN.

WYKONANIE

- 1 Kromki chleba z jednej strony obficie posmarować masłem, z drugiej – majonezem i musztardą.
- 2 Stronę posmarowaną majonezem posypać tartym serem, położyć 2 plasterki szynki i drobno posiekany ogórek oraz jeszcze raz posypać tartym serem DŽIUGAS®. Przykryć drugą kromką chleba, stroną z masłem skierowaną na zewnątrz.
- 3 Rozgrzać patelnię i na małym ogniu kanapkę smażyć kilka minut pod przykrywką, aż spód się zarumieni. Wówczas kanapkę przewrócić na drugą stronę i smażyć kolejnych kilka minut, aż się zarumieni druga strona.
- 4 Jeżeli ser nie zdążył się roztopić, włożyć kanapkę na pół minuty do kuchenki mikrofalowej. Podawać przekrojoną połowę (na ciepło).



PRZEKAŚKA

z twardym serem i oliwkami

SKŁADNIKI

- 70 g sera DŽIUGAS®
- 250 g oliwek bez pestek
- 1 łyżka ciekłego miodu
- 1 łyżka soku z cytryny
- świeży tymianek
- oregano
- kiełki lucerny

PORCJE: 8
CZAS: 25 MIN.

WYKONANIE

- 1 Oliwki wymieszać z miodem, sokiem z cytryny i drobno posiekanymi ziołami.
- 2 Odstawić na 15 minut.
- 3 Na małe patyczki nakładać kiełki lucerny, oliwkę i kostkę sera DŽIUGAS®.



Ser twardy
Bez laktozy
Odpowiedni dla vegetarian
Bez konserwantów





SAŁATKA

z jabłkami i twardym serem

SKŁADNIKI

- 2 jabłka
- 1 cytryna
- 1 łyżka musztardy
- 1 łyżka ciekłego miodu
- 50 ml oliwy z oliwek
- sól, pieprz
- 50 g sera DŽIUGAS®

PORCJE: 2
CZAS: 15 MIN.

WYKONANIE

- 1 Na talerzu rozłożyć mieszankę sałat. Jabłka pokroić w plasterki, skropić sokiem z cytryny, by nie zbrązowiały, a następnie rozłożyć na liściach sałat.
- 2 Dobrze wymieszać musztardę, miód, oliwę z oliwek i przyprawy. Przygotowanym dressingiem skropić sałatkę, całość posypać tartym serem twardym DŽIUGAS®.



1924



KANAPKI

zapiekane z kurczakiem i serem

SKŁADNIKI

- 8 kromek chleba
- połowa pieczonej piersi z kurczaka
- pesto z bazylii
- 1 pomidor
- 80 g sera DŽIUGAS®
- masło

PORCJE: 4
CZAS: 20 MIN.

WYKONANIE

- 1 Kromki chleba z jednej strony obficie posmarować masłem, z drugiej pesto.
- 2 Jedną stronę posypać tartym serem, pokrojoną pierś z kurczaka pokrojony w kostkę pomidor i jeszcze raz posypać tartym serem DŽIUGAS®.
- 3 Przykryć drugą kromką chleba, stroną z masłem skierowaną na zewnątrz. Rozgrzać patelnię i na małym ogniu kanapkę smażyć kilka minut pod przykrywką, aż spód się zarumieni.
- 4 Wówczas kanapkę przewrócić na drugą stronę i smażyć kolejnych kilka minut, aż się zarumieni druga strona.
- 5 Jeżeli ser nie zdążył się roztopić, włożyć kanapkę na pół minuty do kuchenki mikrofalowej. Podawać przekrojoną połowę (na ciepło).



DESER

serowo-miodowy

SKŁADNIKI

PORCJE: 3
CZAS: 35 MIN.

- 100 g sera DŽIUGAS®
- 2 łyżki ciepłego miodu
- 1 łyżeczka maku
- 40 g ulubionych orzechów
- 100 g suszonych śliwek
- 60 g suszonych żurawin
- 60 g suszonych moreli
- 400 ml białego wina
- 2 laski cynamonu
- 2 szt. anyżu gwiazdkowego
- 8 szt. goździki
- 2 figi
- świeży tymianek

WYKONANIE

- 1 Ser DŽIUGAS® połamać na kawałki o wielkości 1 cm.
Wymieszać z miodem, makiem i drobno posiekanymi orzechami.
- 2 Włożyć masę do garnka bakalie i przyprawy, zalać winem. Zagotować i dusić ok. 20 minut.
- 3 Talerz, na którym będzie podawany deser, skropić nieco ciepłym miodem, ładnie rozłożyć przekrojone na cztery części figi oraz masę z serem DŽIUGAS® i bakaliami.





Ser twardy

Bez laktozy

Odpowiedni dla wegetarian

Bez konserwantów

