

Zestaw
praktycznych
i prostych
przepisów

Przepisy kulinarne



z mleka
i jego przetworów

Organizatorem kampanii pn.
„Działania promocyjne w sektorze
HoReCa” jest Krajowy Związek
Spółdzielni Mleczarskich Związek
Rewizyjny



Słowo wstępne

Mleko jest naszym dobrem narodowym. W Polsce żyje prawie 2,5 miliona krów, które rocznie dają niemal 15 miliardów litrów mleka, co czyni nas jednym z największych producentów w Europie. Polskie mleko eksportujemy do stu dwudziestu krajów globu – 70% produkcji trafia do innych państw Unii Europejskiej, reszta nawet w tak odległe zakątki świata, jak Chiny czy kraje arabskie. To wielki powód do dumy! A na własnym gruncie mleko i jego przetwory odkrywamy jak gdyby na nowo. Stusznie, i to z kilku powodów.

Bez wątpienia najważniejszy to ten, że mleko jest zdrowe: zawiera fosfor, potas oraz wapń – niezbędny do prawidłowego rozwoju i funkcjonowania układu kostnego, a tu dodatkowo łatwo przyswajalny. Zalecana dla osób dorosłych dzienna porcja wapnia to 800 mg tego pierwiastka, podczas gdy szklanka mleka zawiera 300 mg wapnia, porcja (50 g) twarogu – 50 mg, a porcja sera podpuszczkowego (20 g) – około 160 mg. Poza tym produkty mleczne dostarczają pełnowartościowego białka oraz witamin A, B2, B12 i D.

Kolejną przyczyną rosnącego zainteresowania produktami mlecznymi wiąże się z ich ogromnym zróżnicowaniem. Obok wielu odmian mleka dostępne są między innymi maślanki, kefiry i jogurty, oferowane w niezliczonych odmianach. Polacy chętnie sięgają po tradycyjne mleko zsiadłe, odkrywają także zalety mleka acidofilnego. Źródłem niewyczerpanych doznań smakowych i zapachowych pozostają sery. Na świecie występują w aż czterech tysiącach odmian, w Polsce powstaje sześćset odmian. Apetycznej kuchni nie sposób wyobrazić sobie bez masła, kwaśnej śmietany i słodkiej śmietanki.

Obecnie w zasięgu ręki na konsumentów czeka przebogata gama smaków i aromatów bazujących na przetworach z mleka.

Aby o tym przypomnieć, Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich zorganizował kampanię pod hasłem „Działania promocyjne w sektorze HoReCa” i poprosił dwóch kucharzy o propozycje prostych, ale efektownych dań dla branży HoReCa. Jarosław Uściński oraz Patryk Dobrzela opracowali kilkanaście zróżnicowanych przepisów opartych na składnikach pochodzących z mleka. Zachęcamy, by wykorzystać je do uatrakcyjnienia oferty swojej restauracji, baru, kawiarni albo firmy cateringowej. Sprawdź się tu na pewno.

Arkadiusz Pisarek

Prezes Zarządu
Krajowego
Związku Spółdzielni
Mleczarskich Zw. Rew.



Kucharze

Jako kucharz z wieloletnim doświadczeniem wiem, że dania na bazie mleka i jego przetworów potrafią świetnie wzbogacić i urozmaicić ofertę branży HoReCa. To doskonała i przekonująca propozycja na atrakcyjny i smaczny posiłek dla osób zainteresowanych zdrową dietą. We współpracy z Krajowym Związkiem Spółdzielni Mleczarskich opracowałem więc proste do przygotowania potrawy – zarówno lekkie, jak i sycące, od przystawek czy przekąsek przez zupy oraz dania główne aż po desery. Starłem się w ten sposób przypomnieć, że z mleka powstają nie tylko niezliczone sery i twarogi, lecz również masło, śmietana, jogurt czy maślanka. Wśród dwunastu przepisów są niezwykle różnicowane smaki i aromaty, a każdy z nich pozwala przyrządzić potrawy równie apetyczne oraz zdrowe dla kości, mięśni, układu odpornościowego. Jestem przekonany, że goście Państwa restauracji, baru czy hotelu docenią te walory.



Jarostaw Uściński

(wszystkie przepisy poza deskami serów)

Młodzi ludzie zwykle spotykają się na szybko i zamiast większych dań zamawiają tylko coś do pogryzania. Stąd moja propozycja – we współpracy z Krajowym Związkiem Spółdzielni Mleczarskich opracowałem dwie atrakcyjne, różnorodne deski serów. Są łatwe do przygotowania i nie wymagają wiele czasu, zarazem oferują prawdziwe bogactwo smaków, aromatów oraz tekstur. Znalazły się tu sery miękkie, twarde, półtwarde, pleśniowe i twarogi, a obok nich warzywa, owoce, zioła. Razem tworzą zestawy pełne witamin i minerałów. Przy całej prostocie mają w sobie także wiele elegancji, dzięki czemu będą odpowiednim wyborem na najróżniejsze okazje. O każdej porze roku, pod dachem lub pod chmurką, również po zamknięciu głównej kuchni czy na oddalonym od niej tarasie.

Patryk Dobrzela

(deski serów)





Dla 2 osób

Ser długodojrzewający zapiekany z orzechami laskowymi i z miodem akacjowym. Grzanki razowe, listki sałaty z gruszką

Składniki:

- Ser długodojrzewający – 160 g (dwa grube plastry)
- Orzechy laskowe łuskane – 50 g
- Miód akacjowy – 2 łyżki stołowe
- Chleb razowy – 2 kromki
- Gruszka świeża – połówka
- Listki sałat (mieszanka ulubionych) – 50 g
- Olej z pestek dyni – 1 łyżka stołowa
- Sól i pieprz do smaku

Rozgrzewamy piekarnik do 190°C. W dwóch żaroodpornych kokilkach umieszczamy po jednym grubym plastrze sera długodojrzewającego. Wstawiamy naczynia do piekarnika i pieczemy 8 minut. Przed podaniem upieczony ser polewamy łyżką lekko rozgrzanego miodu akacjowego z uprażonymi i posiekanymi wcześniej orzechami laskowymi. Listki sałat mieszamy z pokrojoną drobno gruszką i olejem z pestek dyni. Plastry chleba podsmażamy na patelni na maśle klarowanym. Sałaty podajemy w osobnym naczyniu.



Przystawki i przekąski



Dla 2 osób

Focaccia z trzema serami (mozzarellą, twarogiem i serem pleśniowym) i ze smażonymi borowikami. Listki sałat

Składniki:

- Ser biały twarogowy – 80 g
- Mozzarella – 100 g
- Ser pleśniowy lub ostry żółty – około 80 g
- Ciasto drożdżowe – 150 g
- Borowiki (świeże lub mrożone) – 50 g
- Listki sałat – 50 g
- Oliwa z oliwek – 1 łyżka stołowa
- Masto klarowane – 2 łyżki stołowe
- Bazylia świeża – kilka listków
- Pomidor i mieszanka sałat do podania
- Ser dtugojrzewający w płatkach (opcjonalnie)
- Sól i pieprz do smaku

Rozgrzewamy piekarnik do 230–240°C. Przygotowujemy klasyczne ciasto na focaccię. Łączymy twaróg z mozzarellą (posiekaną lub porwaną na kawałki) i dodajemy rozdrobniony ser pleśniowy lub ostry żółty. Ciasto rozwałkowujemy (lub rozptaszczamy ręcznie) na dwa placki średnicy około 17 cm każdy. Na środek jednego placka nakładamy porcję mieszanki serów, lekko rozptaszczamy, ale pozostawiamy rant, po czym przykrywamy drugim plackiem i sklejamy krawędzie. Pozwalamy ciastu chwilę wyrosnąć. Wyrośniętą focaccię wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 15 minut. Kiedy focaccia wyrasta, kroimy grzyby w paski (mrożone wcześniej lekko rozmrażamy, żeby pozbyć się otoczki z lodu) i smażymy na maśle na niewielkim ogniu około 20 minut, regularnie mieszając. Doprawiamy solą i pieprzem. Na koniec dodajemy oliwę z oliwek. Gdy focaccia jest już upieczona na złoty kolor, wyciągamy z piekarnika i układamy na talerzu. Wierzch dekorujemy posiekanym pomidorem, listkami sałat i grzybami z oliwą. Całość można również posypać płatkami sera dtugojrzewającego.



Przystawki i przekąski



Dla 1 osoby

Serniczek wytrawny z wędzonym bekonem i z pesto pistacjowym ze smażoną pomarańczą. Listki sałat

Składniki:

Serniczek:

- Twaróg półtłusty – 50 g
- Serek mascarpone – 100 g
- 2 jajka
- Bekon lub boczek wędzony nieparzony – 4 plastry

Pesto:

- Pistacje łuskane niesolone – 30 g
- Natka pietruszki – 20 g
- Ser długodojrzewający twarde, tarty – 20 g
- Oliwa z oliwek – 2 łyżki stołowe
- Tymianek świeży – 2 gałązki
- Sok z połówki pomarańczy
- Sól i pieprz do smaku

Serek mascarpone łączymy z twarogiem. Jajka ubijamy, dodajemy do masy serowej. Doprawiamy listkami tymianku, solą i pieprzem. Pieczemy w ringach (rantach) cukierniczych jednoporcjowych – przed nałożeniem masy serowej ring lekko natuszczamy wewnątrz, wykładamy paskiem papieru do pieczenia i plasterami boczku. Blaszkę z wypełnionymi ringami wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 160°C i pieczemy około 15 minut. Pięć minut przed wyjęciem każdy serniczek polewamy łyżeczką przygotowanego wcześniej pesto z pistacji (w blenderze ucieramy pistacje, natkę pietruszki, ser i oliwę). W garnuszku podgrzewamy sok z pomarańczy. Gdy lekko odparuje, polewamy wyjęte z pieca serniczki. Podajemy z listkami sałaty.

Przystawki i przekąski





Dla 2 osób

Grzanki z chatki z serem, opalaną gruszką i olejem pietruszkowym

Składniki:

- Ser cheddar albo ostry żółty – 100 g
- Masło do posmarowania grzanek
- Chatka – 4 kromki
- Gruszka konferencja – cała
- Natka pietruszki – mały pęczek
- Olej rzepakowy tłoczony na zimno – 3 łyżki stołowe
- Pieprz czarny młotkowany do smaku

Natkę pietruszki miksujemy w blenderze z olejem na jednolitą masę. Podgrzewamy w rondelku do maksymalnie 55°C – olej o zielonym zabarwieniu pozostanie na górze, więc go zbieramy, postępujemy do skropienia gotowych grzanek. Kromki chatki układamy na ażurowej blaszce do pieczenia, smarujemy masłem i oprószamy pieprzem. Rozgrzewamy piekarnik do 180°C. Na podpieczonych kromkach chatki układamy tarty ser na przemian z wcześniej opalonymi lub lekko przesmażonymi plasterkami gruszki. Wkładamy do rozgrzanego piekarnika aż grzanki apetycznie się zezłocą. Przed podaniem skrapiamy odrobiną oleju pietruszkowego.

Przystawki i przekąski





Dla 2 osób

Kremowa zupa z kurczakiem, kukurydzą i ziemniakami, z beszamelem i serem topionym

Składniki:

- Ser topiony ementaler lub cheddar – 70 g (opcjonalnie: śmietanka kremowa – 80 g)
 - Ser cheddar tarty – 50 g
 - Kukurydza konserwowa z puszki (z zalewą) – 150 g
 - Bulion warzywny lub drobiowy – 300 ml
 - Pokrojone w kostkę ziemniaki – 100 g
 - Pokrojony wędzony kurczak (udo) – 100 g
- Sos beszamelowy:**
- Mleko – pół szklanki
 - Masto – 40 g
 - Mąka – 1 łyżka stołowa
 - Sól, pieprz i gałka muszkatołowa do smaku
 - Natka pietruszki lub kolendry

Do podgrzanego klarownego bulionu dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki, a po dwóch minutach – kukurydżę konserwową z pozostałą zalewą z puszki. Przygotowujemy sos beszamelowy: w rondelku rozgrzewamy masło, dodajemy mąkę, a gdy lekko się zeszkli, ale nie zmieni koloru, dolewamy powoli mleko, ciągle mieszając. Powstały sos doprawiamy gałką muszkatołową. Mieszając, podgrzewamy jeszcze około 2 minut. Gdy ziemniaki z bulionu są już dość miękkie, dodajemy tarty ser cheddar, beszamel oraz ser topiony lub śmietankę. Następnie dorzucamy pokrojone drobno udo kurczaka i po dwóch minutach wolnego gotowania podajemy. Zupa świetnie smakuje z listkami świeżej kolendry lub natki pietruszki.



Zupy



Dla 2 osób

Krem z dyni z pomarańczą, serkiem mascarpone i z grzankami z razowego chleba na maśle klarowanym z czosnkiem i rozmarynem

Składniki:

- Serek mascarpone – 100 g (opcjonalnie: śmietanka słodka – 120 g)
- Dynia hokkaido lub muskat – 400 g
- Bulion warzywny (lekki) – 400 g
- Ziemniaki – 50 g
- Pomarańcza deserowa – cała
- Chleb razowy lub ciabatta – 2 kromki
- Świeży rozmaryn – 1 gałązka
- Czosnek – 1–2 ząbki
- Masło klarowane – 1 łyżka stołowa

Podgrzewamy część bulionu, zostawiając w rezerwie 100 ml, gdyby zupa była za gęsta. Dynię nacieramy masłem klarowanym i pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez około 20 minut, aż lekko zmięknie. Do gorącego bulionu wkładamy ziemniaki pokrojone w kostkę. Gdy zmiękną, dodajemy rozdrobnioną podpieczoną dynię (bez skóry). Gotujemy na wolnym ogniu, aż dynia będzie zupełnie miękka. Wyciskamy sok z połowy pomarańczy i dodajemy odrobinę startej skórki pomarańczowej. Całość dokładnie miksujemy na krem. Dodajemy serek mascarpone, doprawiamy solą i pieprzem. Nie gotujemy. Jeśli zupa po zmiksowaniu jest za gęsta, dodajemy odpowiednią ilość bulionu. Zupa dobrze smakuje z dodatkiem odrobiny sera pleśniowego.

Przygotowujemy grzanki. Pieczywo kroimy w dużą kostkę. Podsmażamy na maśle klarowanym z młotkowanym pieprzem, rozmarynem i czosnkiem siekanym w plasterki. Zupę podajemy z grzankami.



Zupy



Dla 2 osób

Stek ze smażonego kalafiora w sosie z twarogu i papryki z ziołami śródziemnomorskimi lub z curry

Składniki:

- Twaróg tłusty – 400 g
- Kalafior – dwa grube plastry (około 2,5–3 cm grubości każdy)
- Papryka czerwona – 1 średnia
- Pomidory z puszki – 100 g
- Czosnek – 4 ząbki
- Curry żółte w paście – 1 łyżka stołowa
- Zioła prowansalskie – 1 łyżeczka
- Kolendra świeża – kilka listków (w wersji z curry)
- Rozmaryn świeży – 1 gałązka (w wersji z ziołami prowansalskimi)
- Sól i pieprz do smaku
- Masło do smarowania kalafiora

Plastry kalafiora nacieramy masłem oraz wybraną przyprawą (curry lub ziołami prowansalskimi), solimy i pieprzymy. Układamy na blaszce i pieczemy w piekarniku rozgrzanym do temperatury 170°C przez około 20 minut. Tymczasem przygotowujemy sos. W rondelku rozpuszczamy łyżeczkę masła klarowanego, dodajemy rozdrobnione ząbki czosnku i posiekaną paprykę. Smażymy aż do miękkości papryki, często mieszając. Następnie dodajemy pomidory z puszki i twaróg. Kiedy ser potęczy się z warzywami, doprawiamy do smaku. W wersji śródziemnomorskiej dodajemy listki rozmarynu do smaku. Gdy kalafior jest już upieczony na złoto i miękki, układamy plastry na talerzu i polewamy gotowym sosem.



Dania główne



Dla 2 osób

Naleśniki czekoladowe z imbirem na maślance z serkiem śmietankowym z wanilią i wiśniami oraz ze smażonymi malinami na śmietance

Składniki:

Ciasto na naleśniki:

- Maślanka – 200 ml
- Mąka pszenna – pół szklanki
- Mąka kokosowa – 1 łyżka stołowa
- 1–2 jajka
- Kakao – 1 łyżka stołowa
- Imbir – szczypta
- Masło klarowane do smażenia naleśników

Nadzienie:

- Serek śmietankowy – 200 g
- Wanilia lub ekstrakt waniliowy – pół łyżeczki
- Cukier puder – 2 łyżki stołowe
- Żółtka z 2 jajek
- Maliny mrożone lub świeże – 150 g
- Miód – 1 łyżka stołowa
- Śmietanka kremowa – 3 łyżki stołowe
- Skórka otarta z połowy pomarańczy

Składniki na ciasto łączy się, dodając na końcu jajko lub jajka – ciasto musi mieć średnio gęstą konsystencję. Naleśniki smażymy na dobrze rozgrzanej patelni lekko posmarowanej masłem klarowanym. Przygotujemy nadzienie: serek śmietankowy łączy się z cukrem i wanilią oraz żółtkami. Można dodać także łyżeczkę wiórków kokosowych. Przygotujemy sos: na rozgrzaną patelnię lub do rondelka wlewamy łyżkę miodu i po chwili dodajemy maliny. Owoce dość szybko potęczą się z miodem, a gdy sok zacznie odparowywać, dodajemy śmietankę i mieszamy, po kilkunastu sekundach zdejmujemy z ognia. Na usmażone naleśniki nakładamy masę serową. Składamy je na ćwiartki lub rolujemy i ponownie krótko przesmażamy tuż przed podaniem. Oprószamy skórką otartą z pomarańczy i podajemy z sosem z malin.



Dania główne



Dla 2 osób

Dania główne

Roladka z indyka faszerowana serem i twarogiem wędzonym z duszoną szalotką. Ziemniaki ubite z jogurtem i ze świeżymi ziołami, z sosem grzybowym

Składniki:

- Ser żółty – 50 g
 - Połędwica z indyka – 1 płat
 - Twaróg wędzony – 50 g
 - Szalotka – 200 g
 - Ziemniaki – 400 g
 - Jogurt naturalny – 70 g
 - Natka pietruszki – 20 g
 - Natka koperku – 20 g
 - Szczypiorek świeży – 20 g
 - Lubczyk świeży – 20 g
- Sos grzybowy:**
- Szalotka – 100 g
 - Grzyby leśne – 300 g
 - Rozmaryn świeży – 1 gałązka
 - Masto do smażenia grzybów – 30 g
 - Tymianek lub oregano do smaku
 - Odrobina natki pietruszki do smaku
 - Sól i pieprz

Połędwicę indyka rozcinamy, nie dziurawiąc, aby uzyskać plaster. Nacieramy solą i pieprzem. Okładamy posiekanym serem żółtym i twarogiem wędzonym. Zwijamy i jednocześnie zawijamy w arkusz natartego masłem papieru do pieczenia i folii aluminiowej. Skręcamy ciasno jak kietbaskę lub cukierek. Smażymy na patelni, często obracając, około 15 minut lub opiekamy w piekarniku rozgrzanym do temperatury 160°C przez około 30 minut. Ziemniaki gotujemy, najlepiej w mundurkach. Gotowe miękkie obieramy, dodajemy jogurt, posiekane zioła i lekko ubijamy. Przygotowujemy sos: na patelni rozgrzewamy masło klarowane i dodajemy posiekane szalotki, a po pięciu minutach pokrojone grzyby leśne. Smażymy około 15–20 minut, często mieszając. Doprawiamy ziołami oraz solą i pieprzem.





Dla 2 osób

Makaron pappardelle z mozzarellą i ze śmietanką śmietanką, z orzechami włoskimi, suszonymi pomidorami, z bazylią i listkami szpinaku

Składniki:

- Śmietanka śmietanką – 150 g
- Mozzarella – 125 g
- Ugotowany makaron pappardelle – 400 g
- Pomidory suszone – 80 g
- Kapary – 20 g
- Orzechy włoskie tuskane – 50 g
- Listki młodego szpinaku – 100 g
- Bazylia świeża – kilka gałązek
- Sok z jabłek – 50 ml

Gotujemy makaron pappardelle (około 150–200 g suchego, aby otrzymać 400 g ugotowanego). Przygotowujemy sos: w rondelku dusimy uprażone wcześniej tuskane orzechy, śmietankę, rozdrobnioną mozzarellę, sok z jabłek (odrobinę), pokrojone kapary. Wolno podgrzewamy, aż ser się rozpuści i połączy się ze śmietanką. Gdy makaron będzie już prawie gotowy, do sosu dodajemy listki bazylii i szpinaku oraz pokrojone suszone pomidory, lekko podgrzewamy, aż listki zmiękną. Łączymy sos z makaronem. Podajemy bez dekoracji lub ewentualnie z posiekaną natką pietruszki.



Dania główne



Dla 1 osoby

Lody z mascarpone, figami suszonymi, ze słodką śmietanką, śliwkami suszonymi, kogłem-mogłem, przyprawą do piernika i z sosem z mrożonych truskawek

Składniki:

- Serek mascarpone – 250 g
- Słodka śmietanka – 250 ml
- Śliwki suszone – 80 g
- Figi suszone – 80 g
- Żółtka z 4 jajek
- Cukier trzcinowy – 2 łyżki stołowe
- Przyprawa do piernika (cynamon, goździki, pieprz czarny, kardamon, imbir) – pół łyżeczki
- Truskawki świeże lub mrożone – 100 g

Serek mascarpone, posiekane śliwki suszone, posiekane figi suszone, kogel-mogel (żółtka ubite z cukrem trzcinowym) i śmietankę łączyjemy w naczyniu, które umieścimy w zamrażarce. Zależnie od mocy zamrażarki co 20–40 minut lekko mieszamy i ponownie wkładamy do zamrażarki. Proces powtarzamy, aż masa całkowicie się nie zageęści. Mrożone lub świeże truskawki łączyjemy z odrobiną przyprawy do piernika i podgrzewamy w rondelku do uzyskania sosu. Przyprawę do piernika możemy dodać do masy lodowej zamiast do sosu.



Desery



Dla 1 osoby

Pistacjowy serniczek z twarogiem na rodzynkowo-owsianym spodzie, z malinami z cynamonem

Składniki:

- Twaróg tłusty – 250 g
- Pasta pistacjowa – 100 g
- Skórka otarta z połówki cytryny
- Ekstrakt waniliowy – 1 łyżeczka
- Rodzynki – 30 g
- Ciastka owsiane – 30 g
- Masto – 40 g
- Cukier – 50 g
- Żółtka z 4 jajek kurzych
- Cynamon – ćwierć łyżeczki
- Owoce sezonowe (na przykład maliny)

Twaróg łączymy z utartymi z cukrem na kogel-mogel żółtkami. Dodajemy pastę pistacjową, skórkę otartą z połówki cytryny, ekstrakt waniliowy. Ciastka owsiane kruszymy, dodajemy do nich rodzynek (większe można posiekać). Naczynia żaroodporne (na przykład kokilki), w których pieczemy serniczek, smarujemy mastem. Na spodzie wykładamy warstwę rodzynek i pokruszonych ciastek. Wypełniamy kokilki masą pistacjową. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 160°C przez około 25 minut. Po zostawiamy w gorącym piecu jeszcze na około 5 minut. Przed podaniem dekorujemy owocami sezonowymi z dodatkiem cynamonu.

Desery





Dla 4-6 osób

Żółta deska serów – z camembertem, cheddarem i roladą ustrzycką

Składniki:

- Camembert – 120 g
- Cheddar – 100 g
- Ser żółty twardy – 70 g
- Ser żółty półtwardy z dodatkiem smakowym – 150 g
- Rolada ustrzycka wędzona – 150 g
- Ser dojrzewający podpuszczkowy – 150 g

Do dekoracji:

- Pomidory koktajlowe – 1 duża gałązka
- Oliwki – 1 małe opakowanie
- Winogrona ciemne – kilka małych gron
- Orzechy włoskie – 70 g
- Miód – kilka łyżek stołowych
- Rozmaryn – pęczek

Poszczególne gatunki sera pokroić w ósemki, kostkę i plastry. Rozłożyć po obwodzie deski wokół umieszczonej pośrodku miseczki z miodem. Poprzekładać dodatkami dekoracyjnymi.

Deski serów





Dla 4-6 osób

Biła deska serów – z serem solankowym, mozzarellą i twarogiem wędzonym

Składniki:

- Ser typu włoskiego – 200 g
- Ser solankowy – 150 g
- Ser na grilla – 100 g
- Mozzarella – 100 g
- Twaróg wędzony – 200 g

Do dekoracji:

- Truskawki – 300 g
- Borówki – 200 g
- Winogrona jasne – kilka małych gron
- Orzechy włoskie – 70 g
- Miód – kilka łyżek stołowych

Poszczególne gatunki sera pokroić w ósemki, kostkę i plastry. Rozłożyć po obwodzie deski wokół umieszczonej pośrodku miseczki z miodem. Poprzekładać dodatkami dekoracyjnymi.

Deski serów



