

Dania Obiadowe

Kabaczki nadziewane Mascarpone

Autor: Czesława Śmiech

przepis ze strony: www.kuron.com.pl

Składniki:

- 4 małe kabaczki
- 12-13 dag sera **Mascarpone** z Piątnicy
- 25 dag sera gorgonzola
- 1/4 filiżanki mleka
- 2 drobno posiekane ząbki czosnku
- 1 łyżka oliwy extra virgine
- 1 łyżka drobno posiekanej natki
- 1 łyżka drobno posiekanego szczypiorku
- sól i świeżo zmielony czarny pieprz do smaku.

Sposób przyrządzania:

Gorgonzolę pokrusz, dodaj **Mascarpone**, oraz tyle mleka aby otrzymać gęstą, kremową masę. Utrzyj, dodaj czosnek, oliwę, sól, pieprz i dokładnie wymieszaj. Umyj kabaczki, przetnij je na pół wzdłuż, wydrąż w środku i nadziej je powstałą masą. Wymaruj żaroodporne naczynie masłem, włóż kabaczki z nadzieniem i zapiecz w piekarniku 20 minut.

Kurczak w serowym sosie

Autor: Beata Komenda

przepis ze strony: www.kuron.com.pl

Składniki:

- piersi z kurczaka
- ser pleśniowy
- ser **Mascarpone**
- czosnek, jogurt naturalny, śmietana
- kurkuma
- ananas
- winogrono ciemne
- ryż balsamik
- marchewka,
- zielony groszek
- kalafior
- rodzynki

Sposób przyrządzania:

Trójkąt sera pleśniowego, mały naturalny jogurt, trochę śmietany oraz ser **Mascarpone** i odrobina kurkumy, ach i dwa ząbki czosnku. Wszystkie te składniki miksujemy aż powstanie jednolita żółtawa (od kurkumy) masa. Piersi z kurczaka smażymy na patelni przez kilka min. a następnie dodajemy zmiksowany sos serowy czekamy, aż się zagotuje delikatnie mieszając, na sam koniec dodajemy ananas pokrojony w kostkę oraz ciemne kulki winogrona ,czekamy kilka min. i podajemy, z ryżem, który gotujemy, odcedzamy i gotujemy warzywa - marchewka, zielony groszek i kalafior, a następnie podsmażamy warzywa oraz rodzynki i dodajemy ryż.



Łosoś w sosie z serem Mascarpone

Autor: OSM Piątnica

Składniki:

- 1 kg świeżego łososa
- 250 g sera **Mascarpone**
- 2 średnie pory
- 25 ml octu do zalewy
- 50 ml oliwy do zalewy
- 1 żółtko
- oliwa do usmażenia łososa
- sok z jednej cytryny
- sól, pieprz, przyprawa do ryb

Sposób przyrządzenia:

Zdjąć skórę z łososa, pokroić w filety, skropić cytryną, doprawić solą, pieprzem i przyprawą do ryb. Smażyć na rozgrzanej na patelni oliwie. Przełożyć do garnka. Por pokroić w paski – dusić przez ok. 5 min. w zalewie z dodatkiem sosu winegret przygotowanym z 1 litra wody posolonej i posłodzonej, 25 ml octu 50 ml oliwy. Pory odcedzić i przenieść do garnka z rybą. Całość dusić przez 15 minut.

Przygotować sos: ser **Mascarpone** wymieszać z żółtkiem, doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Ogrzewać na patelni przez kilka minut. Połączyć sosem łososa.

Makaron z gorgonzolą i Mascarpone

Autor: Maciej Kuroń

przepis ze strony: www.kuron.com.pl

Składniki:

- 500 g makaronu
- 250 g sera **Mascarpone**
- 150 g gorgonzoli
- 2 łyżeczki majeranku, oregano lub bazylii
- 50 g masła
- sól, pieprz

Sposób przyrządzenia:

Makaron gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu. W rondlu topimy masło, dodajemy sery. Kiedy sery się stopią dodajemy zioła i przyprawiamy do smaku pieprzem i solą. Makaron mieszamy z sosem i serwujemy.

Makaron rurki z serem Mascarpone

Autor: Justyna Żak

przepis ze strony: www.kuron.com.pl

Składniki:

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 rozgnieciony ząbek czosnku
- 2 posiekane czerwone cebule
- po 1 pokrojonej w centymetrową kostkę papryka zielona, żółta i czerwona
- 3 i pół szklanki makaronu rurek
- 230 gram sera **Mascarpone** z Piątnicy
- sok z połowy cytryny
- 4 łyżki posiekanej natki pietruszki
- pieprz czarny
- 4 łyżki startego parmezanu



Sposób przyrządzenia:

Rozgrzewamy oliwę na dużej patelni, smażymy czosnek, cebulę i paprykę ok. 10 minut, często mieszając, aż warzywa zmiękną. W tym czasie gotujemy makaron *al dente*. Do papryki dodajemy połowę sera **Mascarpone**, sok z cytryny, natkę pietruszki i przyprawy. Dusimy 5 minut aż ser się rozpuści. Do odcedzonego makaronu dodajemy pozostały ser i sos paprykowy. Dokładnie mieszamy i podajemy posypany parmezanem.

Makaron z serem Mascarpone i kurczakiem

Autor: OSM Piątnica

Składniki:

- 250 g sera **Mascarpone**
- 4 filety z piersi kurczaka
- 40 dkg makaronu wstążki
- 3 pomidory
- 1 cebula
- słodki sos chili
- sok z połowy cytryny
- oliwa do podsmażenia cebuli i mięsa
- sól, pieprz czarny, pieprz Cayenne, świeża bazylija – do smaku

Sposób przyrządzenia:

Mięso natrzeć solą i pieprzem, usmażyć na oliwie. Ugotować makaron. Pomidory sparzyć w gorącej wodzie, zdjąć skórkę, pokroić w ćwiartki. Przygotować sos: cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć na oliwie na złoty kolor, dodać pomidory i dusić przez 3 minuty na wolnym ogniu. Dodać **Mascarpone**, doprawić solą, pieprzem, sosem chili i sokiem z cytryny. Usmażone wcześniej mięso połączyć z sosem. Podawać z makaronem. Przed podaniem posypać świeżą bazylią.

Makaron z gorgonzolą i Mascarpone

Autor: Maciej Kuroń

przepis ze strony: www.kuron.com.pl

Składniki:

- 500 g makaronu
- 250 g sera **Mascarpone**
- 150 g gorgonzoli
- 2 łyżeczki majeranku, oregano lub bazylii
- 50 g masła
- sól, pieprz

Sposób przyrządzenia:

Makaron gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu. W rondlu topimy masło, dodajemy sery. Kiedy sery się stopią dodajemy zioła i przyprawiamy do smaku pieprzem i solą. Makaron mieszamy z sosem i serwujemy.



Makaron z truflami

Autor: Maciej Kuroń

przepis ze strony: www.kuron.com.pl

Składniki:

- 1 duży ziemniak
- 1 posiekana szalotka lub pęczek dymki
- 500 ml wywaru, najlepiej warzywnego
- 16 szparagów (obrane świeżych lub z zalewy)
- 500 g krótkiego makaronu, najlepszy do tego dania jest ditalini
- 1 łyżka sera **Mascarpone**
- 80-100 g czarnych truflii (zamiast truflii możemy dodać zamiast zwykłej oliwy, oliwy truflowej)
- 150 ml oliwy
- ćwierć łyżeczki szafranu
- 50 g parmezanu

Sposób przyrządzenia:

W małym rondlu zagotowujemy wodę i gotujemy w niej ziemniaka do miękkości. Gdy jest miękki, to go obieramy i siekamy. Łączymy ze sobą ziemniaka, szalotkę, wywar, połowę szafranu, zagotowujemy i gotujemy na wolnym ogniu około 15 minut. Studzimy, dodajemy pozostały szafran i miksujemy na gładką masę. W trakcie miksowania powoli, porcjami dodajemy oliwę. W dużym garnku zagotowujemy wodę do gotowania makaronu. Najpierw jednak podgotowujemy w niej szparagi około 3-5 minut (szparagów z zalewy nie gotujemy). Szparagi wyjmujemy i kroimy na mniejsze części. Do wody wrzucamy makaron i gotujemy go zgodnie z instrukcją na opakowaniu i odcedzamy, gdy jest lekko twardawy. W rondlu łączymy makaron, sos ziemniaczany, szparagi, **Mascarpone** i wszystko krótko mieszamy podgrzewając jednocześnie na dużym ogniu. Makaron z sosem przekładamy na talerze, na wierzch siceramy truflę i posypujemy parmezanem. Natychmiast serwujemy.

Makaron z wędzonym łososiem i serem Mascarpone

Autor: Maciej Kuroń

przepis ze strony: www.kuron.com.pl

Składniki:

- 500 g makaronu
- 200-250 g sera **Mascarpone**
- 200 g wędzonego łososa
- sok z 1 cytryny
- 1 łyżka oliwy
- 1 łyżka posiekanego koperku
- pieprz

Sposób przyrządzenia:

Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu. W rondlu rozgrzewamy oliwę i przesmażamy na niej podzielonego na mniejsze cząstki łososa. Po 2-3 minutach dodajemy ser **Mascarpone**. Dokładnie mieszamy. Gdy ser się rozpuści przyprawiamy całość z pieprzem, sokiem z cytryny i koperkiem. Sos mieszamy z makaronem i natychmiast podajemy.



Mus z wędzonego łososia z Mascarpone

Autor: Maciej Kuroń

przepis ze strony: www.kuron.com.pl

Składniki:

- 250 g sera **Mascarpone**
- 125 g wędzonego łososia
- sok z 1 cytryny
- kilka liści cykorii
- kilka gałązek koperku

Sposób przyrządzenia:

Mascarpone razem z łososiem i sokiem z cytryny miksujemy na jednolitą masę. Masę umieszczamy w szprycy i dekoracyjnie wyciskamy do pucharków – otrzymamy około 4 porcji. Mus dekorujemy liśćmi cykorii i koperkiem. Przed podaniem schładzamy minimum 1 godzinę w lodówce.

Naleśniki z serem Mascarpone

Autor: Maciej Kuroń

www.kuron.com.pl

Składniki

Ciasto:

- 350 g mąki (ok. 2 szklanek)
- 500 ml mleka lub pół na pół mleko i woda mineralna lekko gazowana
- 6 jajek
- 50 ml oleju lub 50 g masła
- sól

Farsz

- 200 g pieczarek
- 1 cebula
- 250 g sera **Mascarpone**
- po pół łyżeczki bazyli i oregano – polecam zioła świeże, wtedy używamy ich więcej
- sól, pieprz
- 1 łyżka masła

Sposób przyrządzenia:

Ubijamy mąkę z jajkami i mlekiem, dodajemy roztopione i ostudzone masło lub olej, szczyptę soli. Dokładnie mieszamy lub miksujemy. Odstawiamy na pół godziny. Naleśniki smażyjemy. Pieczarki oczyszczamy, drobno siekamy i przesmażamy razem z posiekaną cebulą na maśle. Pieczarki i cebulę łączymy z serem **Mascarpone**, dodajemy przyprawy i mieszamy. Powstałym farszem smarujemy naleśniki i rolujemy. Jeżeli naleśniki są zimne, to je podgrzewamy i serwujemy.



Penne z cykorią i Mascarpone

Autor: Maciej Kuroń

przepis ze strony: www.kuron.com.pl

Składniki:

- 500 g makaronu Penne
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 3-4 plastry boczku wędzonego
- 2 główki cykorii – najlepiej czerwonej
- 1 papryczka chilli
- 100 ml białego wytrawnego wina
- 150 ml wywaru
- 150 ml śmietany kremówki
- sok z 1 cytryny
- 1 łyżka **Mascarpone**
- 50 g parmezanu
- pół pęczka posiekanej pietruszki
- oliwa

Sposób przyrządzenia:

Penne gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu i odcedzamy lekko twardawy. Na oliwie przesmażamy boczek, Czosnek, cebulę drobno siekamy, dodajemy do boczku i smażymy do zeszklenia. Dodajemy cykorię i kilka minut wszystko razem dusimy. Dodajemy wino, redukujemy, następnie dolewamy wywar, śmietanę, **Mascarpone**, sok z cytryny, mieszamy i zagotowujemy. Po kilku minutach nasz sos jest gotowy. Sos mieszamy z makaronem, posypujemy parmezanem, pietruszką i serwujemy.

Penne z pomidorami w sosie z Mascarpone

Autor: Maciej Kuroń

przepis ze strony: www.kuron.com.pl

Składniki:

- 500 g makaronu penne
- 150 g boczku wędzonego lub szynki
- 150 g sera **Mascarpone**
- 100 g bryndzy, cheddara lub ementalera
- 2 ząbki czosnku
- 3-4 pomidory lub puszka pomidorów w zalewie
- olej lub oliwa
- sól, pieprz

Sposób przyrządzenia:

Szynkę lub boczek tnijemy na kawałki. Jeżeli używamy boczku, kładziemy go na rozgrzaną patelnię bez oleju i czekamy aż wytopi się z niego tłuszcz. W przypadku szynki wkładamy ją na rozgrzany olej i lekko przesmażamy, dodajemy czosnek, a po minucie sparzone, obrane ze skórki i posiekane pomidory lub pomidory w zalewie. Całość dusimy około 5 minut, następnie dodajemy ser **Mascarpone** i wszystko razem mieszamy. Makaron gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu, odcedzamy, natychmiast serwujemy z powstałym sosem i posypamy startym żółtym serem.



Placki serowo – ziemniaczane

Autor: Ewa Prusak

przepis ze strony: www.kuron.com.pl

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 3 serki **Mascarpone** z Piątnicy
- 2 cebule drobno posiekane i zeszkłone
- chudy boczek 4-5 plastrów drobno pokrojony i zesmażony
- natka pietruszki
- bułka tarka z bułki grahamki
- sól, pieprz kolorowy, gałka muszkatołowa
- cebula cukrowa i **Śmietana 18%** Piątnica do dekoracji

Sposób przyrządzenia:

1 kg ziemniaków ugotować w posolonej wodzie i wystudzić. Zmilić ziemniaki w maszynce, dodać serki, zeszkłoną, wystudzoną cebulkę, zesmażony boczek, posiekaną drobno natkę, przyprawić do smaku. Formować płaskie placki i obtaczać w bułce tartej (najlepiej domowej z grahamki). Smażyć na złoto, każdą stronę na mocno nagrzanym tłuszczu (np. "Plancie"). Podawać z krążkami cebuli cukrowej i śmietaną. SMACZNEGO!!! i życzyć umiaru bo ja nie potrafię sobie odmawiać tych pyszności!

Przegrzebki z sosem z Mascarpone

Autor: Maciej Kuroń

przepis ze strony: www.kuron.com.pl

Składniki:

- 500 g makaronu
- 300 g pieczarek
- 500 g przegrzebków
- 200-250 g sera **Mascarpone**
- 1 pęczek szparagów pociętych na 2 cm kawałki lub szparagi z zalewy
- 50 g masła
- 1 łyżka oliwy
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- 50 ml mleka
- sól, pieprz

Sposób przyrządzenia:

Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu i odcedzamy, gdy jest lekko twardawy. W rondlu rozpuszczamy $\frac{3}{4}$ masła, dodajemy oliwę i przesmażamy drobno posiekane czosnek i pietruszkę. Następnie dodajemy posiekane pieczarki, szparagi (jeżeli używamy szparagów świeżych, to trzeba je wcześniej podgotować) i przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Dodajemy przegrzebki i wszystko razem smażymy aż do lekkiego zrumienienia. Odstawiamy. Do małego rondla wkładamy **Mascarpone**, mleko oraz pozostałe masło i wszystko razem zagotowujemy cały czas mieszając. Wszystko mamy gotowe. I teraz szkoły są dwie. Po pierwsze możemy wymieszać ze sobą sos, warzywa z przegrzebkami i makaronem, czyli serwować wymieszane, lub na talerz wyłożyć makaron, posypać go warzywami z przegrzebkami i na końcu poleać całość sosem i udekorować natką pietruszki.

Risotto z buraczkami ćwikłowymi, Mascarpone i parmezanem

Autor: Maciej Kuroń

przepis ze strony: www.kuron.com.pl

Składniki:

- 6 oczyszczonych i obranych buraczków ćwikłowych
- 750 ml wywaru
- 2 łyżki masła
- 2 szalotki lub pęczek dymki
- 2 ząbki czosnku
- pół łyżeczki tymianku
- 250 g ryżu
- 100 ml białego, wytrawnego wina
- 50 ml octu winnego
- 3 łyżki **Mascarpone**
- 100 g parmezanu
- pół pęczka pietruszki
- sól, pieprz
- **Dodatkowo**
- 1 oczyszczony i obrany burak ćwikłowy
- 2 łyżki masła
- 200 g sera żółtego – najlepiej śmietankowego

Sposób przyrządzenia:

Buraczki tniemy na mniejsze kawałki i razem z połową wywaru i octem winnym miksujemy na gładką masę. Masę przelewamy do rondla i gotujemy około 15 minut na wolnym ogniu. Szalotki i czosnek drobno siekamy i przesmażamy na maśle w dużym rondlu. Kiedy szalotki się zeszkłają dodajemy tymianek i ryż. Smażymy razem ciągle mieszając do lekkiego zrumienienia i wlewamy wino. Smażymy ok. 3-4 minut. Dolewamy wywar z buraczkami, mieszamy i przykrywamy pokrywką. W miarę potrzeby dolewamy do ryżu także pozostały wywar. Po około 20 minutach ryż powinien być gotowy. Dodajemy wtedy do niego **Mascarpone**, parmezan, pietruszkę i przyprawiamy solą i pieprzem. Dodatkowego buraczka kroimy na cienkie paski i przesmażamy na maśle do miękkości. Na talerze układamy porcję ryżu z dodatkami, dekorujemy plasterkami usmażonych buraczków, posypujemy żółtym serem i serwujemy.

Risotto z szynkami rakowymi i grzybami

Autor: Maciej Kuroń

przepis ze strony: www.kuron.com.pl

Składniki:

- 200-250 g obgotowanych szynki rakowych
- 200 g grzybów – podgrzybki, kurki, borowiki itp.
- 250 g ryżu
- 100 ml białego, wytrawnego wina
- 500 ml wywaru – najlepiej rybnego
- 2 łyżki **Mascarpone**
- 2 łyżki parmezanu
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki posiekanej pietruszki
- 2 łyżki masła
- sól, pieprz

Sposób przyrządzenia:

Cebulę i czosnek drobno siekamy, następnie smażymy je na maśle do zeszklenia. Dodajemy posiekane grzyby i smażymy około 5 minut. Wsypujemy ryż i mieszamy go dokładnie z całą zawartością rondla. Po 2 minutach dolewamy wino i czekamy aż w połowie odparuje, wtedy dolewamy porcjami wywar i mieszamy. Ryż jest miękki po około 18-20 minutach. Po tym czasie dodajemy szynki rakowe, ser **Mascarpone**, parmezan i pietruszkę. Dokładnie mieszamy i serwujemy.



Spaghetti alla Carbonara

Autor: OSM Piątnica

Składniki:

- 250 g sera **Mascarpone**
- 100 g wędzonego boczku
- 300 g makaronu spaghetti
- 3 jajka
- 2 łyżki tartego parmezanu
- masło
- sól, pieprz – do smaku

Sposób przyrządzenia:

Utrzeć 2 całe jajka i jedno żółtko z serem **Mascarpone** na gładką masę. Dodać parmezan. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Boczek pokroić w kostkę. Smażyć na patelni z dodatkiem małej ilości masła aż stanie się chrupiący. Ugotowane, gorące spaghetti przełożyć na patelnię z boczkiem, następnie dodać utartą masę z **Mascarpone**. Całość delikatnie wymieszać drewnianą łyżką- zestawić z ognia. Podawać bezpośrednio po przygotowaniu.

Sznyce z karkówki z serem Mascarpone

Autor: OSM Piątnica

Składniki:

- 4 sznyce z karkówki
- 250 g sera **Mascarpone**
- 400 g makaronu wstążki
- 1 cebula
- 2 jabłka
- 170g pieczarek
- 2 pomidory
- oliwa do podsmażenia cebuli i mięsa
- 1 łyżka suszonego estragonu
- pęczek natki pietruszki
- sól, pieprz – do smaku

Sposób przyrządzenia:

Rozgrzać na patelni oliwę. Podsmażyć doprawione solą i pieprzem sznyce, przełożyć do garnka i dusić na wolnym ogniu przez ok. 30 min.

Na oliwie usmażyć cebulę z drobno pokrojonymi jabłkami na złocisty kolor. Po usmażeniu przełożyć do garnka z mięsem. **Przygotować sos:** na oliwie usmażyć grzyby. Dodać ser **Mascarpone**, estragon, pieprz – wymieszać, zestawić z ognia. Tak przygotowanym sosem poleć mięso. Udekorować pokrojonymi w plasterki pomidorami i listkami świeżej pietruszki. Podawać z makaronem lub ziemniakami.

Ziemniaki nadziewane serem Mascarpone

Autor: Maciej Kuroń

przepis ze strony: www.kuron.com.pl

Składniki:

- 10 dużych ziemniaków
- 250 g sera **Mascarpone**
- 100 g ostrego sera: oscypka, parmezanu
- pęczek natki pietruszki
- sól, pieprz



Sposób przyrządzenia:

Gdy chcemy przyrządzić faszerowane ziemniaki pamiętajmy o tym, żeby były dość duże, foremne i mniej więcej tej samej wielkości. Ziemniaki gotujemy do 3/4 ich miękkości i obieramy ze skórki a następnie równo przycinamy z dwóch przeciwległych stron, tak żeby można je było łatwiej postawić. Ziemniaki przekrajamy na pół i wydrążamy łyżeczką. Wydrążony farsz mieszamy z serem **Mascarpone**, natką pietruszki, solą i pieprzem. W wydrążone miejsce wkładamy farsz i posypujemy żółtym serem. Ziemniaki ustawiamy na blaszce i zapiekamy około 10 minut w nagrzanym do 160°C piekarnika

Zupa serowo – śmietankowa

Autor: OSM Piątnica

Składniki:

- 150 g sera **Mascarpone** z Piątnicy
- 150 g serków topionych
- 1 opakowanie warzyw mrożonych (marchew, pietruszka, por, seler)
- 2 kostki rosołowe
- pęczek natki pietruszki
- sól, pieprz – do smaku

Sposób przyrządzenia:

Warzywa ugotować w 1,5 l wody z dodatkiem kostek rosołowych. Całość zmiksować. Dodać ser **Mascarpone** i serki topione. Ogrzewać na małym ogniu przez kilka minut mieszając, do rozpuszczenia serów. Zupę-krem doprawić solą, pieprzem oraz natką pietruszki.