**Co latem wrzucić na ruszt i dlaczego warto postawić na sery żółte?**

**Kto jeszcze nie rozpoczął sezonu na wspólne grillowanie, powinien jak najszybciej rozgrzewać ruszt! Czeka nas co najmniej kilka naprawdę upalnych weekendów, podczas których nasze podniebienia będą domagać się nowych, pobudzających i zaskakujących smaków. Odpocznijmy od klasycznych kiełbas z grilla i zaserwujmy naszym gościom przekąski, które zainspirują ich do kolejnych kulinarnych eksperymentów. Oto kilka niezawodnych propozycji.**

**Lato – idealny czas na odpoczynek od mięsa**

Gdy stragany uginają się od świeżych, sezonowych warzyw i owoców, a półki sklepowe kuszą najróżniejszymi gatunkami aromatycznych i rozpływających się w ustach serów, nie w smak nam tłuste i ciężkostrawne mięsa oraz wędliny. Wymęczeni rosnącymi temperaturami z utęsknieniem szukamy zdecydowanie lżejszych przekąsek. A co, gdyby w tym roku, zamiast kawałków kiełbasy i karkówki, wrzucić na grilla chrupiący z wierzchu i miękki w środku ulubiony ser żółty?

– Jednym z najpopularniejszych serów używanych do zapiekania i grillowania jest holenderski ser Edamski, który zdecydowanie wyróżnia się nie tylko sprężystością, ale również orzechową nutą. Jest miękki, lekko kwaskowaty i bardziej pikantny od klasycznej Goudy, dzięki czemu doskonale wzmacnia smak łagodnych i świeżych warzyw sezonowych oraz delikatnego wina białego lub musującego – podpowiada Ewa Polińska z MSM Mońki.

Aby ser żółty nie roztopił się podczas grillowania musimy każdy kawałek dokładnie pokryć panierką. Może być z mąki, bułki tartej, posiekanych orzechów, sezamu, pokruszonych płatków kukurydzianych, a nawet wiórków kokosowych. Dzięki temu z zewnątrz utworzy się chrupiąca skorupka, a wnętrze pozostanie kremowe i rozpływające się w ustach. Aby panierka idealnie przywierała do kawałków sera, warto wcześniej obtoczyć każdy kawałek w roztrzepanym jajku z odrobiną mleka. Tak przygotowane kawałki sera możemy grillować osobno lub wykorzystać jako jeden ze składników klasycznych, warzywnych szaszłyków. Do grillowanego sera doskonale pasuje m.in. grillowana papryka, pieczarki, cebula i cukinia.

Nie trzeba tutaj zbędnych udziwnień – najprostszy przepis na szaszłyki z serem edamskim i grillowanymi warzywami może się okazać hitem nie tylko tego lata:

Składniki:

– ser edamski MSM Mońki,

– ulubione warzywa: papryka, cukinia, cebula, bakłażan (według uznania)

– pomidorki koktajlowe.

– przyprawy do smaku

Przygotowanie:

Warzywa (oprócz pomidorków) pokrój w grube kawałki, dopraw i grilluj do uzyskania odpowiedniego stopnia miękkości. Ser pokrój w kostkę. Na patyczki do szaszłyków nadziewaj na przemian warzywa, ser i pomidorki koktajlowe. Gotowe szaszłyki możesz jeszcze chwilę podgrzać na grillu, by ser lekko się roztopił.

**Diabeł tkwi w szczegółach**

Doskonałym towarzyszem wspólnych biesiad przy grillu są różnego rodzaju zapiekane kanapeczki. Nawet najwięksi smakosze klasycznych tostów z serem z pewnością docenią chrupiące aromatyczne bruschetty, czyli małe kromki bagietki przykryte różnego rodzaju pastami oraz cienkimi plasterkami żółtego sera.

– Nie każdy ser żółty topi się idealnie. Do zapiekania najlepiej nadają się wilgotne sery żółte o zwartej, ale sprężystej konsystencji. Gouda, Edamski czy Aldamer – to gatunki, które najlepiej poddają się obróbce termicznej i doskonale rozpływają się na kanapkach i tostach. – poleca Ewa Polińska, MSM Mońki. – Gwarancję smaku, świeżości i idealnej konsystencji zapewniają sery żółte w plastrach zamknięte w opakowaniach typu „otwórz – zamknij”, po które możemy swobodnie i wygodnie sięgać przez cały wieczór przy grillu. – podpowiada.

Jedną z najprostszych w przygotowaniu past do zapiekania na kanapkach jest pasta z miąższu upieczonego bakłażana z dodatkiem oliwy i ulubionych świeżych ziół. Innym pomysłem są suszone pomidory zmiksowane z czosnkiem, bazylią i orzeszkami piniowymi albo podsmażona tarta cukinia wymieszana z posiekaną miętą i startym serem żółtym.

**Letnia klasyka w zupełnie nowej odsłonie**

Któż latem oprze się fasolce szparagowej z dodatkiem prażonej bułki tartej lub soczyście zielonym fasolkom gotowanego bobu? Choć klasyka broni się sama, czasem efekt eksperymentów kulinarnych może przyjemnie zaskoczyć nasze kubki smakowe. Ugotowany do miękkości bób smakuje wybornie w towarzystwie tartego sera i aromatycznych ziół, np. mięty. Bób gotujemy stosunkowo krótko – już 10 minut wystarczy, by fasolki były miękkie i swobodnie odchodziły od skórek. Sekretem gotowania bobu jest dodanie do wody odrobiny cukru. Taki prosty zabieg sprawia, że bób smakuje znacznie intensywniej.

Jeżeli chodzi o fasolkę szparagową, jednym z nietypowych pomysłów, który doskonale sprawdza się podczas wspólnych przyjęć przy grillu, jest sałatka z grillowanym serem, fasolką szparagową i pomidorami. Przepis podajemy poniżej – smacznego!

**Sałatka z grillowanym serem, fasolką szparagową i pomidorami**

Składniki:

– 300 g fasolki szparagowej,

– ser żółty Gouda MSM Mońki,

– kilka pomidorków koktajlowych lub zwykłych,

– sałata strzępiasta zielona,

– sałata strzępiasta czerwona,

– świeże zioła (np. bazylia, natka pietruszki),

– sól, pieprz,

– oliwa z oliwek

Przygotowanie:

Fasolkę szparagową oczyść, odetnij końcówki i ugotuj w osolonej wodzie do momentu, aż będzie al dente. Odcedź i ostudź. Ser pokrój w grubsze plastry i zgrilluj z obu stron, aż się zarumieni i utworzy chrupiącą skórkę. Liście sałaty porwij na mniejsze kawałki i przełóż do miski. Dodaj pokrojone pomidorki oraz ugotowaną fasolkę. Na wierzch ułóż grillowany ser. Całość dopraw solą i pieprzem, posyp świeżymi ziołami i skrop oliwą z oliwek.

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

M: [p.ogrodnik@commplace.com.pl](http://p.ogrodnik@commplace.com.pl)

T: 692 333 175

­