### **Jesienne pikniki w domu – rolady i kanapki z serem żółtym**

**Jesienne miesiące sprzyjają wyciszeniu i delektowaniu się chwilą, najlepiej w towarzystwie dobrego jedzenia. Chłodniejsze dni i coraz dłuższe wieczory sprawiają, że rzadziej wychodzimy na piknik do parku, a częściej szukamy przyjemności w domowym zaciszu. Ale kto powiedział, że piknik można urządzić tylko na świeżym powietrzu? Wystarczy kilka pomysłów, ulubiony koc, aromatyczna herbata i stół zastawiony pysznymi przekąskami, by poczuć klimat jesiennego pikniku bez wychodzenia z domu.**

#### **Domowy piknik – prosty sposób na jesienną radość**

Wnętrze mieszkania można szybko zamienić w piknikową przestrzeń. Rozłóż pled na podłodze, ustaw wiklinowy kosz, zapal kilka świec i włącz spokojną muzykę. Takie chwile mają w sobie magię – pozwalają się zatrzymać i cieszyć wspólnym czasem, a dopełnieniem tej atmosfery są proste, ale efektowne przekąski.

Rolady i kanapki z serem żółtym to idealne rozwiązanie – łatwe do przygotowania, sycące i niezwykle różnorodne. Dzięki nim można stworzyć menu, które przypadnie do gustu i dzieciom, i dorosłym.

#### **Ser żółty – klasyk w nowej odsłonie**

Kanapki z serem to codzienność, ale wystarczy odrobina kreatywności, aby zamieniły się w coś wyjątkowego. Plastry sera żółtego świetnie sprawdzają się jako baza do roladek – można je nadziewać warzywami, szynką, a nawet pastą z pieczonej dyni. Takie przekąski nie tylko pięknie wyglądają na stole, ale też zaskakują smakiem.

„Ser żółty jest uniwersalny – doskonale komponuje się zarówno z delikatnymi, jak i wyrazistymi dodatkami. Dzięki temu każda rolada czy kanapka może być zupełnie inna, a przygotowanie ich to czysta zabawa” – mówi Ewa Polińska z MSM Mońki.

Jesień to także sezon na świeże warzywa korzeniowe i przetwory, które świetnie pasują do sera. Kiszone ogórki, marynowane papryki czy chutneye z jabłek dodają kanapkom charakteru i wnoszą nutę domowego ciepła.

#### **Rolady – małe dzieła sztuki kulinarnej**

Rolady serowe to przekąska, która zawsze robi wrażenie. Cienkie plastry sera można zawinąć wokół farszu z rukoli i suszonych pomidorów albo posmarować pastą warzywną i zwinąć w kolorowe spiralki. Takie minirolady można podać w formie koreczków lub ułożyć na półmisku niczym małe bukiety.

„Podawanie sera w formie rolad to świetny sposób, by przełamać rutynę i zaskoczyć domowników. To elegancka, a jednocześnie prosta w przygotowaniu przekąska, która idealnie wpisuje się w klimat jesiennego pikniku” – podkreśla Ewa Polińska.

#### **Jesienne kanapki – więcej niż klasyka**

Jeśli wolisz coś bardziej tradycyjnego, postaw na kanapki. Grube kromki chleba żytniego z dodatkiem sera, pieczonej dyni i odrobiny miodu to połączenie, które rozgrzewa i syci. Kanapki możesz przygotować na ciepło – zapieczone z serem w piekarniku – albo w wersji „na zimno” z chrupiącymi warzywami.

Ważne są nie tylko smaki, ale i sposób podania. Kanapki możesz zawinąć w papier pergaminowy i przewiązać sznurkiem, a rolady ułożyć w koszyku wyłożonym serwetką. Takie drobiazgi sprawiają, że zwykły posiłek staje się wyjątkowym doświadczeniem.

### **Przepis: Roladki serowe z rukolą i suszonymi pomidorami**

**Składniki:**

* 200 g sera żółtego MSM Mońki w plastrach (np. gouda, edamski)
* garść rukoli
* kilka suszonych pomidorów w oliwie
* 1 łyżka kremowego serka
* pieprz świeżo mielony

**Przygotowanie:**

1. Plastry sera rozłóż na desce, delikatnie posmaruj serkiem.
2. Na każdym plasterku ułóż listki rukoli i paski suszonych pomidorów.
3. Zawiń ciasno w roladki i przekrój na pół.
4. Podawaj jako koreczki lub ułożone na półmisku.

Efekt? Kolorowe, aromatyczne przekąski, które sprawią, że jesienny piknik w domu stanie się wyjątkowym kulinarnym doświadczeniem – prostym, a zarazem pełnym smaku i radości.

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175

­