**Miękki, ciągnący się i kusząco pachnący – jaki ser najlepiej topi się na grillu?**

**Nie ma chyba bardziej otulającego nas od środka przysmaku niż gorący, rozpływający się i przyjemnie ciągnący żółty ser. Aromat pieczonego sera wyostrza zmysły i wzmaga apetyt. Niestety, nie wszystkie sery przyjemnie roztapiają się pod wpływem wysokiej temperatury. Niektóre rozwarstwiają się, tworzą grudki, wysuszają się lub przypiekają. Po czym rozpoznać ser, który idealnie sprawdzi się na grillu? Podpowiadamy.**

**Które dojrzewające sery żółte topią się najlepiej?**

Dojrzewające sery żółte pod wpływem wysokich temperatur natychmiast zmieniają nie tylko swoją konsystencję, ale także smak i zapach. Ser żółty to tak naprawdę mieszanka białek, tłuszczu i wody, które „trzymają się w ryzach” dzięki cząsteczkom kazeiny i wapnia. Struktura ta osłabia się podczas podgrzewania, a ser zaczyna się roztapiać.

Warto wiedzieć, że nie wszystkie sery zachowują się podczas zapiekania tak samo. Tłuste i kwaśne najczęściej zaczynają się wówczas rozwarstwiać, a ich konsystencja staje się wyraźnie ziarnista i grudkowata. Dlatego wybierając ser do zapiekania na grillu warto sięgać po sery o niskiej kwasowości, wysokiej wilgotności, niższej zawartości tłuszczu i soli oraz krótszym czasie dojrzewania. Sery podpuszczkowe roztapiają się zdecydowanie najlepiej. Wszystko dzięki bakteriom fermentacji mlekowej, które przekształcają laktozę w kwas mlekowy, obniżając pH gotowego produktu.

– Na grila doskonale sprawdza się Aldamer, łagodny ser typu szwajcarskiego o zwartej i sprężystej konsystencji, który idealnie rozpływa się na gorących kawałkach mięsa, burgerach oraz plastrach warzyw. Innym gatunkiem, który nadaje się do zapiekania, jest holenderski ser typu Gouda. Jego kremowa konsystencja sprawia, że pod wpływem wysokiej temperatury rozpuszcza się, tworząc aksamitny, rozciągliwy „sos”. Ponadto jego delikatny smak doskonale współgra z innymi, bardziej wyrazistymi składnikami, przyprawami i ziołami - poleca Ewa Polińska z MSM Mońki.

**Kremowe wnętrze ukryte w chrupiącej skórce**

Ser żółty możemy także grillować w kawałkach, wystarczy tylko pokryć go panierką, która pod wpływem temperatury utworzy wokół kremowego wnętrza chrupiącą skorupkę. Panierkę może tworzyć zarówno tradycyjna bułka tarta, jak i pokruszone orzechy lub płatki kukurydziane, z dodatkiem posiekanych ziół i ulubionych przypraw. Aby panierka dobrze przyczepiła się do sera, należy wcześniej obtoczyć każdy kawałek w roztrzepanym surowym jajku. Jeśli chcemy uzyskać złocistą skórkę, przed grillowaniem każdy kawałek sera w panierce należy dokładnie spryskać olejem. Kawałki panierowanego sera można użyć także jako jeden ze składników grillowanych szaszłyków warzywnych.

– Do grillowania świetnie nadają się zarówno sery żółte typu holenderskiego, jak i szwajcarskiego. Delikatny i stonowany smak serów holenderskich docenią zwłaszcza najmłodsi smakosze. Warto pamiętać, że żółte sery znacznie lepiej rozpuszczają się na parze, dlatego grillując ulubione burgery, zapiekanki lub kanapki, warto choć na chwilę przykryć je pokrywką lub kawałkiem folii - podpowiada Ewa Polińska z MSM Mońki.

**Co zrobić, by potrawy z zapiekanym serem żółtym były jeszcze pyszniejsze?**

Jak to jest, że w świecie nieograniczonych kulinarnych eksperymentów, chrupiąca kromka chleba z roztopionym serem nadal uchodzi za gastronomiczne arcydzieło? Nic dziwnego, danie przygotowuje się w kilka minut, a do pełni szczęścia wystarczy dobry chleb, naturalny ser żółty i rozgrzany piekarnik, grill lub opiekacz. Przygotowując tosty, warto posmarować je niewielką ilością masła z dodatkiem czosnku. Ten prosty trik wyniesie nasze klasyczne gorące kanapki na znacznie wyższy poziom.

Dodatkiem do tradycyjnych tostów z serem może być szynka, wędzony łosoś, podsmażone pieczarki, awokado, świeży lub suszony pomidor w oliwie, słodka konfitura z owoców lub cebuli, a nawet jajko gotowane w koszulce z przyjemnie rozpływającym się żółtkiem. Przygotowując ulubione tosty, zapiekanki lub pizzę śmiało możemy łączyć różne gatunki serów żółtych podpuszczkowych, a nawet uzupełniać feerię smaków i aromatów dodatkiem ulubionych serów pleśniowych. Ser przed zapieczeniem warto posypać także suszonymi ziołami – oregano, bazylią, tymiankiem, rozmarynem, a nawet estragonem.

Ciekawym daniem, które podbiło już serca wielu Polaków są meksykańskie quesadille, czyli placki tortilli z nadzieniem serowym. W ich wnętrzu można ukryć małe kawałki ulubionych warzyw lub wędliny, a nawet plasterki jajka. Jedną z wariacji tego dania jest zamknięcie w tortilli kawałków mango lub ananasa oraz posiekanych papryczek chili.

Innym interesującym daniem, tym razem wywodzącym się z tradycyjnej kuchni francuskiej, jest Croquet Monsieur, czyli Chrupiący Pan – tost z serem, szynką, musztardą oraz sosem beszamelowym. Na kanwie tego klasycznego przepisu powstało także danie o nazwie Croquet Madame, które wyróżnia dodatek sadzonego jajka. Zarówno tosty Croquet Monsieur, jak i Croquet Madame pojawiły się w wielu filmach, serialach i książkach, co przyczyniło się do ich popularyzacji na całym świecie. Zachęcamy do spróbowania osobiście!

**Przepis na uproszczone Croque Madame**

Składniki:

4 kromki chleba tostowego,

4 duże plasterki sera Aldamer MSM Mońki,

4 plasterki szynki,

2 jajka,

2 łyżki masła,

sól,

pieprz.

Przygotowanie:

Na dwóch kromkach kładź po plasterku sera, tak aby przykryły całą kromkę.

Dodaj po 2 plasterki szynki oraz ponownie plasterki sera.

Przykryj pozostałymi kromkami chleba.

Posmaruj każdą kanapkę masłem po dwóch zewnętrznych stronach.

Smaż na patelni na średnim ogniu, aż kanapki się zarumienią i ser w środku się roztopi.

W międzyczasie na patelni, na odrobinę masła, smaż jajka sadzone, aż białko się zetnie i lekko zarumieni od spodu.

Dopraw jajko solą i pieprzem.

Podaj kanapki na talerz i osadź na górze jajko sadzone.

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175

­