

POZNAŃSKA PASTA TWAROGOWA Z RZODKIEWKĄ I SZCZYPIONIORKIEM



Składniki:

200 g twarogu półtłustego
2 łyżki śmietany UHT MU! 18%
pęczek rzodkiewek
pęczek szczypiorku
sól, pieprz

Przygotowanie:

Twaróg rozgnieć widelcem. Dodaj śmietanę UHT MU! 18%. Rzodkiewki zetrzyj na tarce, szczypiorek posiekaj. Dodaj do twarogu, dopraw solą i pieprzem. Podawaj z pieczywem.

**KOMU?
MU!**



wm
WART-MILK®

GRZANKI PO MAZURSKU, Z BIAŁYM SEREM I MIODEM (NA CIEPŁO)



Składniki:

- 6 kromek pieczywa pszennego lub żytniego
- 250 g białego sera półtłustego
- 2 łyżki śmietany UHT MU! 18%
- 2 łyżki masła Ekstra MU!
- 2-3 łyżki miodu
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego (opcjonalnie) • szczypta cynamonu (opcjonalnie) • zcypiorku
- sól, pieprz

Przygotowanie:

Ser rozgnieć widelcem, dodaj śmietanę, cukier wanilinowy i dokładnie wymieszaj, aż masa będzie kremowa. Na patelni rozpuść masło Ekstra MU! i lekko zrumień kromki chleba z obu stron. Na ciepłe grzanki nałóż porcję masy serowej, delikatnie rozsmaruj. Polej każdą grzankę miodem i – jeśli lubisz – oprósz szczyptą cynamonu. Podawaj na ciepło jako deser lub słodką przekąskę, najlepiej z ciepłym mlekiem lub herbatą.



CHŁODNIK LITEWSKI Z KEFIREM I ŚMIETANKĄ



Składniki:

- 2 pęczki botwinki (z młodymi buraczkami)
- 500 ml kefiru MU! 1,0%
- 200 ml śmietanki UHT MU! 18%
- 1 ogórek świeży
- 1 pęczek rzodkiewki
- 1 pęczek koperku
- sól, pieprz do smaku
- sok z cytryny do smaku
- 4 jajka ugotowane na twardo (do podania)

Przygotowanie:

Botwinkę dokładnie umyj. Buraczki obierz i zetrzyj na tarce, łodygi i liście drobno posiekaj. Wrzuć wszystko do garnka, zalej niewielką ilością wody, dodaj szczyptę soli i gotuj przez ok. 10 minut, aż zmiękną. Odstaw do całkowitego wystudzenia. Ogórka i rzodkiewkę zetrzyj na tarce lub pokrój w drobną kostkę. Koperek posiekaj. Do schłodzonej botwinki dodaj kefir MU! 1,0%, śmietankę UHT MU! 18%, ogórka, rzodkiewkę i koperek. Dopraw solą, pieprzem i odrobiną soku z cytryny. Wymieszaj i wstaw do lodówki na minimum 1 godzinę. Podawaj dobrze schłodzony, z połówkami jajka na twardo. Świetnie smakuje z młodymi ziemniakami z masłem.



BESKIDZKIE ZIEMNIAKI FASZEROWANE TWAROGIEM I ZIOŁAMI (PIECZONE)



Składniki:

- 6 dużych ziemniaków (najlepiej owalnych, mączystych)
- 250 g twarogu półtłustego
- 2 łyżki śmietany UHT MU! 18%
- 2 łyżki masła Ekstra MU!
- 1 ząbek czosnku
- 1 pęczek szczypiorku
- 1 pęczek natki pietruszki
- sól, pieprz do smaku

Przygotowanie:

Ziemniaki dokładnie umyj i ugotuj w mundurkach lub upiecz w piekarniku w 200°C do miękkości (ok. 40 minut). Gdy przestygną, przekrój je na pół i delikatnie wydrąż środką, zostawiając ścianki o grubości ok. 1 cm. Twaróg rozgnieć widelcem, dodaj śmietanę, roztopione masło Ekstra MU!, przeciśnięty czosnek oraz posiekane zioła. Dopraw solą i pieprzem. Farszem wypełnij wydrążone połówki ziemniaków. Ułóż je w naczyniu żaroodpornym. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez ok. 20 minut, aż farsz się lekko zarumieni. Podawaj na ciepło jako danie główne lub dodatek do mięsa i sałatek.

**KOMU?
MU!**



wm
WART-MILK®

KREM Z MŁODEJ KAPUSTY Z MLEKIEM I KOPERKIEM Z PODLASIA



Składniki:

- 1 mała główka młodej kapusty
- 1 ziemniak
- 1 marchewka
- 1 cebula
- 2 łyżki masła Ekstra MU!
- 500 ml bulionu warzywnego
- 200 ml mleka UHT MU! 3,2%
- 1 pęczek koperku
- sól, pieprz do smaku

Przygotowanie:

Kapustę poszatkuj, ziemniaka, marchewkę i cebulę obierz i pokrój na mniejsze kawałki. W garnku rozpuść masło Ekstra MU!, podsmaż cebulę, następnie dodaj marchewkę, ziemniaka i kapustę. Duś przez kilka minut. Zalej warzywa bulionem i gotuj do miękkości (ok. 15-20 minut). Wlej mleko, dopraw solą i pieprzem, gotuj jeszcze 5 minut. Całość zmiksuj blenderem na gładki krem. Dodaj drobno posiekany koperek i wymieszaj. Podawaj na ciepło, z kleksem śmietany lub grzankami.

