

DESER JOGURTOWY Z OWOCAMI



Składniki:

- 400 ml maślanki naturalnej MU!
- 200 g ulubionych owoców, np. banany, kiwi, truskawki, maliny
- 2 łyżki miodu
- garść orzechów włoskich

Przygotowanie:

Maślankę zblenduj z miodem i owocami.

Pod koniec blendowania dodaj pokrojone orzechy. Podawaj schłodzone.

Hashtagi: #DeserzMU! #MU! #MaślankaMU!

PANCAKES Z TWAROGIEM



Składniki:

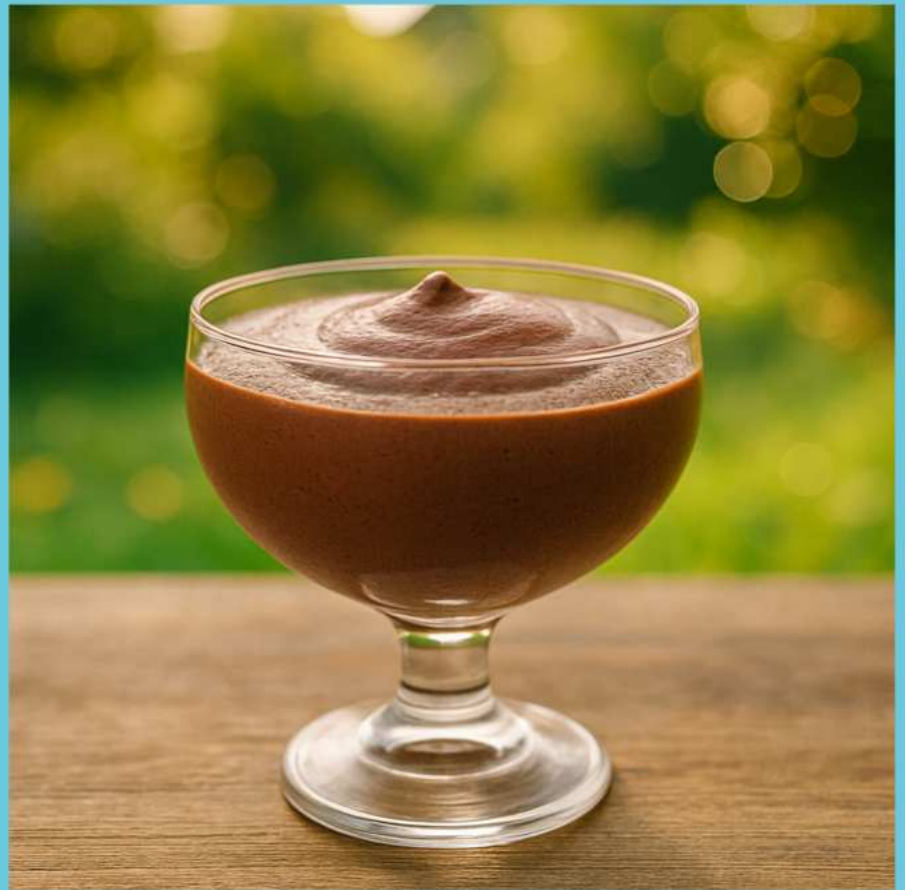
- 250 g twarogu pułtłustego MU!
- 2 jajka
- 200 ml mleka UHT MU! 3,2%
- 150 g mąki pszennej
- 1 łyżka cukru
- ewentualnie: serek waniliowy MU!; świeże owoce; śmietana MU! 18%;

Przygotowanie:

Zblenduj twaróg z jajkami. Dodaj mleko, mąkę i cukier, wymieszaj na gładkie ciasto. Smaż okrągłe niewielkie placuszki na suchej patelni z obu stron, do złotego koloru. Gotowe podawaj wedle uznania, z serem waniliowym, świeżymi owocami, bądź śmietaną lub cukrem pudrem.

Hashtagi: #DeserzMU! #MU! #ŚmietanaMU!30%
3MlekoUHTMU!3,2% #TwarógPułtłustyMU!

MUS CZEKOLADOWY



Składniki:

- 200 ml śmietany UHT MU! 30%
- 150 g czekolady gorzkiej lub mlecznej
- 2 łyżki cukru
- 2 jajka (oddzielone żółtka od białek)

Przygotowanie:

Jajka sparz gorącą wodą. Rozpuść czekoladę w kąpieli wodnej i wystudź ją. Ubij schłodzoną śmietanę z cukrem na sztywno. Oddziel żółtka od białek. Ubij białka na sztywną pianę. Do wystudzonej czekolady dodaj surowe żółtka, ubitą śmietanę i pianę z białek. Całość delikatnie wymieszaj i przełóż do pucharków. Schłódź przed podaniem.

Hashtagi: #DeserzMU! #MU! #ŚmietanaMU!30%

KOKTAJL TRUSKAWKOWY



Składniki:

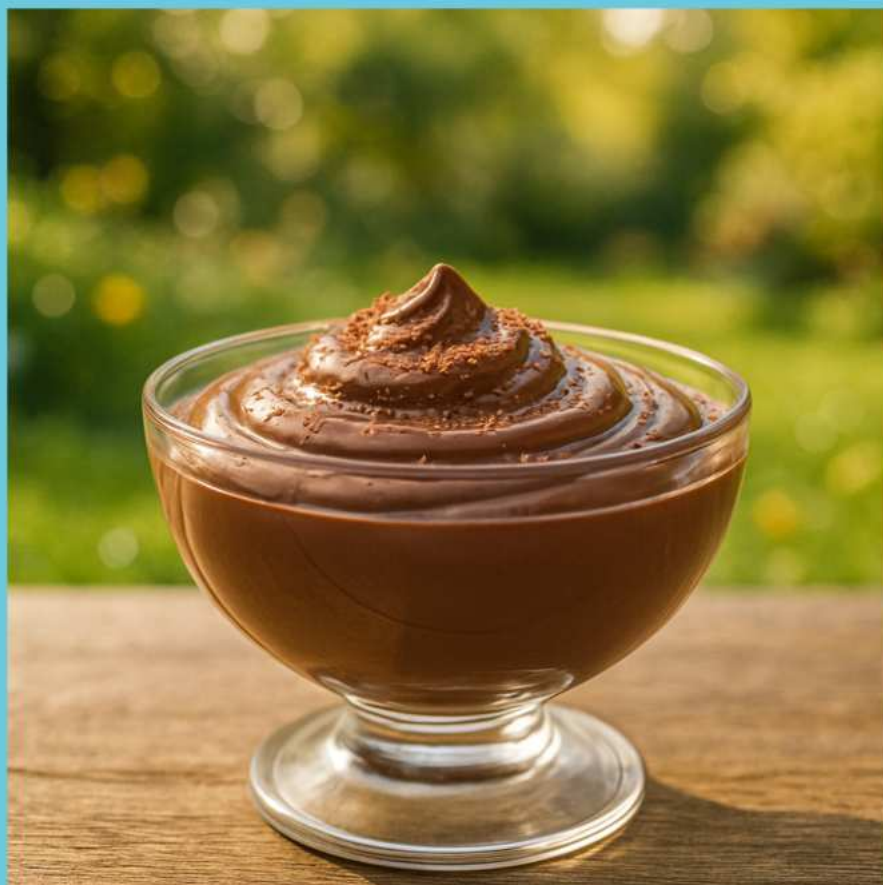
- 500 ml maślanki naturalnej MU!
- 300 g truskawek (świeżych bądź mrożonych)
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżka soku z cytryny

Przygotowanie:

Zblenduj maślankę z truskawkami, cukrem i sokiem z cytryny na gładki koktajl. Podawaj schłodzone.

Hashtagi: #DeserzMU! #MU! #MaślankaMU!

BUDYŃ CZEKOLADOWY



Składniki:

- 500 ml mleka UHT MU! 3,2%
- 100 g czekolady mlecznej lub gorzkiej
- 3 łyżki cukru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

Przygotowanie:

Rozpuść czekoladę w kąpieli wodnej. Wymieszaj mleko z cukrem i mąką ziemniaczaną, a następnie doprowadź do wrzenia. Dodaj posiekaną czekoladę i gotuj, aż zgęstnieje.

Hashtagi: #DeserzMU! #MU! #TMlekoUHTMU!3,2%

SERNIK KLASYCZNY



Składniki:

- 500 g twarogu pułtłustego MU!
- 100 g cukru
- 3 jajka
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 100 g roztopionego masła Ekstra MU!
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

Przygotowanie:

Zblenduj twaróg z cukrem, jajkami, wanilią i mąką na gładką masę. Dodaj roztopione masło i wymieszaj dokładnie. Wlej masę do formy i piecz w piekarniku nagrzanym do 160°C przez 50 minut.

Hashtagi: #DeserzMU! #MU! #TwarógPułtłustyMU!
#MasłoMu!Extra



TORCIK BEZOWY Z ŚMIETANKĄ I OWOCAM



Składniki:

- 4 białka jaj
- 200 g cukru
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 300 ml śmietany UHT MU! 36%
- 2 łyżki cukru pudru
- świeże owoce: truskawki, borówki, maliny

Przygotowanie:

Nagrzij piekarnik do 120°C. Ubij białka na sztywną pianę, stopniowo dodając cukier i sok z cytryny, aż masa stanie się gładka i błyszcząca. Na papierze do pieczenia narysuj okrąg o średnicy 20 cm i wyłóż delikatnie masę z białek. Piecz przez 90 minut, następnie pozostaw do wystudzenia w otwartym piekarniku. Schłodzoną śmietanę kremówkę ubij z cukrem pudrem, a następnie wyłóż na wystudzoną bezę. Udekoruj owocami.

Hashtagi: #DeserzMU! #MU! #ŚmietanaMU!36%



DESER ŚMIETANOWY Z GALARETKĄ



Składniki:

- 500 ml śmietany UHT MU! (30% lub 36%)
- 2 łyżki cukru
- 1 galaretka owocowa (np. truskawkowa)
- Świeże owoce: truskawki, borówki, maliny

Przygotowanie:

Przygotuj galaretkę zgodnie z przepisem na opakowaniu i wlej do pucharków, pozostawiając miejsce na warstwę śmietany. Schłódź. Kiedy galaretka stężeje, ubij śmietanę z cukrem. Na tężejących galaretkach ułóż porcje śmietany i schłódź przez godzinę. Przed podaniem udekoruj owocami.

Hashtagi: #DeserzMU! #MU! #ŚmietanaMU!30% #ŚmietanaMU!36%

SZWEDZKIE KLOPSIKI Z SOSEM ŚMIETANOWYM



Składniki:

- 500 g wołowiny mielonej
- 1 jajko
- 1 cebula
- 100 ml śmietany UHT MU! 30%
- bulion wołowy
- łyżka masła Ekstra MU!
- łyżeczka musztardy, sól, pieprz
- koperek

Przygotowanie:

Mięso wymieszaj z drobno posiekaną cebulą, jajkiem i przyprawami, uformuj niewielkie klopsiki i ugotuj w bulionie. Rozpuszczone masło wymieszaj ze śmietaną i musztardą i chwilę gotuj na małej mocy, do zgęstnienia sosu, dopraw solą i pieprzem. Gotowe klopsiki odcedź z bulionu i polej sosem. Udekoruj posiekanym koperkiem. Podawaj z puree ziemniaczanym, ryżem lub makaronem.

Hashtagi: #SzwedzkaKuchnia #Klopsiki #Sosśmietanowy



IRLANDZKI COLCANNON Z MASŁEM I KAPUSTĄ



Składniki:

- 1,5 kg ziemniaków
- 1 młoda niewielka kapusta (około 800 g)
- 2 łyżki masła Ekstra MU!
- 1 pęczek dymki
- 2 łyżki posiekanego koperku
- $\frac{1}{4}$ szklanki gorącego mleka UHT MU! 3,2%
- sól i pieprz
- ewentualnie: maślanka naturalna MU!

Przygotowanie:

Ziemniaki obierz i ugotuj w osolonej wodzie, ugnieć na puree, dolewając gorącego mleka do uzyskania pożądanej konsystencji. Kapustę drobno posiekaj i podsmaż na maśle do miękkości. Pod koniec dodaj posiekany szczypiorek i koperek. Wymieszaj z puree. Dopraw solą i pieprzem. Doskonale smakuje z zimną maślanką.

Hashtagi: #IrlandzkaKuchnia #Colcannon #Kapusta

