

# PASTY

kanapkowe



*Strefa*

**MISTRZÓW  
SMAKU**



**Mateusz Czekierda**  
Szef Kuchni Piątnica



**Dariusz Kulczycki**  
Szef Kuchni Piątnica



**Piotr Papież**  
Szef Kuchni Piątnica

# MISTRZOWIE SMAKU



**Arkadiusz Korzeń**  
Szef Kuchni Piątnica



**Jerzy Marszałek**  
Szef Kuchni Piątnica



**Paweł Gałęcki**  
Szef Kuchni Piątnica





# Wstęp

Podobno nie ma nic lepszego niż świeże, chrupiące i pachnące pieczywo...  
A gdyby je połączyć z doskonałą pastą? Powstałaby kanapka idealna!

Strefa Mistrzów Smaku Piątnica prezentuje 9 wyjątkowych przepisów  
na pasty do pieczywa. Bazą past są serki śmietankowe z Piątnicy:  
Serek śmietankowy Twój Smak i Serek śmietankowy do sushi.

Efekt? Pasty pikantne, słodkie, z zieleniną, z owocami, wegetariańskie  
i mięsne – dla każdego coś pysznego!

Przepisy są łatwe do wykonania i urozmaicą ofertę w piekarni i wszędzie  
tam, gdzie serwowane jest pyszne, chrupiące i świeże pieczywo.

Zachęcamy do testowania naszych receptur. Mogą one również stać się  
inspiracją do tworzenia własnych past! Namawiamy do kulinarnych  
poszukiwań i wymyślania różnych wariacji zaprezentowanych przepisów  
– zmieniania proporcji i eksperymentowania z innymi dodatkami.  
Wierzymy w Waszą inwencję twórczą! I wiemy, że serki Piątnica ułatwią  
Wam zadanie – na ich bazie z pewnością stworzycie coś pysznego.

Jesteśmy przekonani, że Wasi Klienci zachwycą się kanapkami z nowymi  
pastami... i będą wracać po więcej!



# Doskonałe pasty



na bazie wyjątkowych **SERKÓW**

Wszystkie zaprezentowane  
przepisy bazują na dwóch serkach:  
Serku śmietankowym Twój Smak  
z Piątnicy i Serku śmietankowym  
do sushi z Piątnicy

# Spis treści

---

Pasta z ciecierzycą i jabłkiem

07

Oryginalna pasta szpinakowa

09

Delikatna pasta z białą czekoladą

11

Zielona pasta ze szczypiorkiem

13

Wyrazista pasta z wędzonym łososiem

15

Wyborna pasta chrzanowa

17

Pasta dyniowa z nutą curry

19

Pasta z pieczonym i marynowanym kalafiozem

21

Smakowita pasta z tuńczykiem

23



## PASTA Z CIECIERZYCĄ I JABŁKIEM

### Składniki na pastę

500 g ugotowanej  
ciecierzycy  
1 kg *Serka śmietankowego*  
*Twój Smak z Piątnicy*  
4 jabłka  
2 łyżeczki soku z cytryny  
1 łyżeczka cynamonu  
150 g żurawiny  
80 ml *Napoju owsianego*  
*Piątnica Roślinna*

### Jak przygotować pastę

Jabłka upiecz w temp. 200 st. C, a następnie zmiksuj. Ciecierzycę zmiksuj. Wszystkie składniki wymieszaj ze sobą, na końcu dodaj żurawinę. Pastę włóż do lodówki, żeby się schłodziła.



Autor przepisu: *Jerzy Marszałek*



danie wegetariańskie



## ORYGINALNA PASTA SZPINAKOWA

### Składniki na pastę

500 g szpinaku  
200 g orzechów nerkowca  
namoczonych w gorącej  
wodzie  
500 g *Serka śmietankowego  
do sushi z Piątnicy*  
4 jajka ugotowane na twardo  
70 g płatków drożdżowych  
sól, pieprz  
sok z cytryny

### Jak przygotować pastę

Szpinak zmiiksuj z orzechami nerkowca, następnie dodaj *Serek śmietankowy do sushi z Piątnicy* i płatki drożdżowe, całość wymieszaj. Na końcu dodaj pokrojone w drobną kostkę jajka. Dopraw do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny.

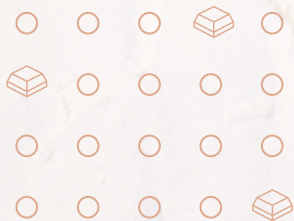


Autor przepisu: *Jerzy Marszałek*



danie wegetariańskie





## DELIKATNA PASTA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

### Składniki na pastę

400 g *Serka śmietankowego do sushi z Piątnicy*  
100 g *Jogurtu naturalnego z Piątnicy*  
120 g białej czekolady  
80 g miodu płynnego  
10 g posiekanej mięty  
5 g cynamonu  
10 g skórki z cytryny  
sezonowe owoce

### Jak przygotować pastę

*Serek śmietankowy do sushi z Piątnicy* pomieszaj z *Jogurtem naturalnym z Piątnicy*, stopniowo dodawaj białą czekoladę rozpuszczoną w kąpieli wodnej lub mikrofalówce. Całość mieszaj mikserem na wolnych obrotach, dodaj miód i skórkę z cytryny. Dopraw cynamonem oraz posiekaną miętą. Pastę podawaj z francuskim pieczywem lub kruchym ciastem z dodatkiem sezonowych owoców.



Autor przepisu: *Mateusz Czekierda*



danie na słodko



## ZIELONA PASTA ZE SZCZYPIONIEM

### Składniki na oliwę szczypiorkową

250 ml oleju z pestek  
winogron  
150 g szczypioru  
50 g świeżego szpinaku  
1 ząbek czosnku  
sól

### Składniki na pastę

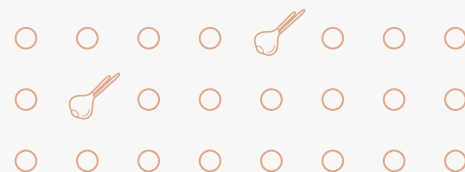
1 kg *Serka śmietankowego*  
*Twój Smak z Piątnicy*  
180 g oliwy szczypiorkowej  
(patrz: przepis)  
50 g szczypioru  
50 g cebuli  
100 g czarnych oliwek  
sól do smaku  
pieprz młotkowany  
do smaku

### Jak przygotować oliwę szczypiorkową

Podgrzej olej do temp. 55 st. C, następnie dodaj do niego pokrojony szczypior, szpinak, czosnek, szczyptę soli i blenduj wszystko przez 2–3 minuty. Masę przelej na drobne sitko z gazą i przecedź do pojemnika umieszczonego w lodzie. Pozostaw do odsączenia na całą noc.

### Jak przygotować pastę

Oliwę szczypiorkową dodawaj do *Serka śmietankowego Twój Smak z Piątnicy* miksowanego na niskich obrotach. Następnie dodaj pokrojone w drobną kostkę cebulę i oliwki, a także posiekany szczypiorek. Pastę dopraw do smaku solą i pieprzem.





## WYRAZISTA PASTA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM

### Składniki na pastę

1 kg *Serka śmietankowego*  
*Twój Smak z Piątnicy*  
 200 g łososia wędzonego  
 50 g cebuli czerwonej  
 2 łyżki świeżego,  
 posiekanego kopru  
 20 g pesto bazyliowego  
 150 g ogórka zielonego  
 80 g orzeszków pinii  
 100 g kwaśnej  
*Śmietany 18% z Piątnicy*  
 pieprz młotkowany  
 do smaku  
 płatki chilli do smaku  
 czosnek granulowany  
 do smaku  
 3 łyżki soku z cytryny

### Jak przygotować pastę

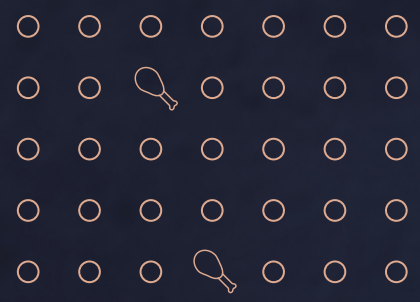
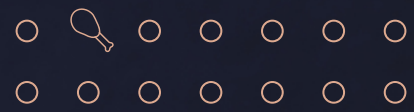
Łososia drobno pokrój i dodaj do *Serka śmietankowego* *Twój Smak z Piątnicy*. Orzeszki pinii przypraż na rozgrzanej patelni. Cebulę drobno posiekaj. Z nieobranego ogórka usuń środek z pestkami, a resztę pokrój w kostkę. Dodaj wszystkie składniki do serka i delikatnie wymieszaj. Pastę dopraw pieprzem, chilli i czosnkiem, dodaj sok z cytryny i kwaśną *Śmietanę 18% z Piątnicy*, następnie pesto i posiekany koperek. Wymieszaj.



Autor przepisu: Arkadiusz Korzeń



danie z rybą



## WYBORNA PASTA CHRZANOWA

### Składniki na pastę

500 g *Serka śmietankowego*  
*Twój Smak z Piątnicy*  
500 g jabłek  
50 g musztardy francuskiej  
z gorczycą  
190 g chrzanu  
300 g kapusty czerwonej  
zaprawa z octu winnego  
200 g ogórków konserwowych  
pastrami  
chrupki z topinamburu  
sól, pieprz, szczypta cukru

### Jak przygotować pastę

Jabłka ze skórą piecz w piecu w temp. 200 st. C przez 15 minut. Następnie włóż je do blendera i zmiksuj na jednolitą masę purée. *Serek śmietankowy Twój Smak z Piątnicy*, purée z jabłek i starty chrzan wymieszaj w blenderze kielichowym, dodaj pieprz, sól i szczyptę cukru. Kapustę czerwoną drobno posiekaj i zamarynuj w zaprawie. Pastę podawaj z pastrami, kapustą oraz chrupkami z topinamburu.



Autor przepisu: Adam Rzewuski



danie mięsne



## PASTA DYNIOWA Z NUTĄ CURRY

### Składniki na pastę

1 kg *Serka śmietankowego do sushi z Piątnicy*  
 800 g dyni piżmowej  
 75 ml oliwy z oliwek  
 10 g tymianku  
 10 g czosnku  
 15 ml oliwy dyniowej  
 8 g curry  
 sól, pieprz  
 10 g prażonych ziaren dyni  
 sok z połowy pomarańczy  
 (opcjonalnie)

### Jak przygotować pastę

Dynię przekrój na pół, oczyść z gniazd nasiennych, dopraw solą oraz pieprzem, dodaj tymianek, oliwę oraz czosnek. Całość piecz przez ok. 40 minut w temp. 200 st. C. *Serek śmietankowy do sushi z Piątnicy* wymieszaj z oliwą dyniową oraz dobrze posiekaną dynią i pieczonym czosnkiem, dopraw do smaku solą, pieprzem oraz curry. Opcjonalnie możesz dodać sok z pomarańczy. Pastę serwuj z dynią pokrojoną w kostkę oraz z ziarnami dyni.





# PASTA Z PIECZONYM I MARYNOWANYM KALAFIOREM

## Składniki na pastę

1 kg *Serka śmietankowego*  
*Twój Smak z Piątnicy*  
 250 g różyczek kalafiora  
 1 gałązka tymianku  
 50 g masła orzechowego  
 100 ml *Śmietanki 30%*  
*UHT z Piątnicy*  
 25 g orzechów pekan  
 2 g kuminu  
 10 g pasty tahini  
 5 ml oleju sezamowego  
 70 g jarmużu  
 250 ml oleju  
 20 g czosnku  
 5 szt. cebuli perłowej  
 100 ml octu winnego  
 200 ml wody  
 60 g cukru  
 10 g soli  
 3 g sody oczyszczonej

## Jak przygotować pastę

Odkrój duże 2 różyczki kalafiora i podziel je na małe różyczki, a następnie zamarynuj w zaprawie do pikli. Pozostały kalafior przesmaż na brązowo na maśle i włóż do piekarnika nagrzanego do temp. 160 st. C na 15 minut. Następnie zmiksuj na purée ze *Śmietanką 30% UHT z Piątnicy*, pastą tahini i masłem orzechowym. W mikserze planetarnym połącz purée z kalafiora z *Serkiem śmietankowym Twój Smak z Piątnicy* i dopraw do smaku solą, pieprzem i olejem sezamowym. Podawaj na pieczywie z marynowanymi różyczkami kalafiora, młodymi łodygami liści kalafiora i orzeszkami pekan oraz z chrupkiem jarmużowym.

## Jak przygotować zaprawę do pikli z kalafiora

Z wody, octu winnego i cukru zrób zaprawę: wymieszaj składniki i zagotuj.

## Jak przygotować chrupek jarmużowy

Jarmuż zblanszuj w wodzie z sodą, następnie zahartuj w zimnej wodzie. Odcisnij z nadmiaru wody, rozłóż między 2 pergaminy tak, aby jarmuż się stykał, a następnie susz w suszarce w temp. 70 st. C przez 3 godziny.





## SMAKOWITA PASTA Z TUŃCZYKIEM

### Składniki na pastę

340 g tuńczyka w sosie  
własnym (po odcieku)  
300 g *Serka śmietankowego  
do sushi z Piątnicy*  
10 g wasabi  
1 awokado  
6 łodyg selera naciowego  
30 g szczypiorku  
50 g pasty sambal  
10 ml sosu sojowego  
5 g czarnego sezamu  
50 g zielonych oliwek  
150 g *Śmietany 12% z Piątnicy*  
koper

### Jak przygotować pastę

*Serek śmietankowy do sushi z Piątnicy* rozmieszaj w mikserze planetarnym, dodaj pastę sambal, chrzan wasabi, sól, pieprz, kwaśną *Śmietanę 12% z Piątnicy* oraz sos sojowy. Całość zmiksuj na jednolitą masę.

Do masy dodaj bardzo drobno posiekane składniki: seler naciowy, szczypior, cebulę czerwoną, następnie czarny sezam i tuńczyka w sosie własnym. Całość ręcznie wymieszaj. Podawaj z zielonymi oliwkami oraz awokado i koprem.



Autor przepisu: *Mateusz Czekierda*



danie z rybą





**PRZEMYSŁAW WERNER**

Kierownik grupy HoReCa  
+48 664 011 894  
przemyslaw.werner@piatnica.com.pl

**PIOTR PAPIEŻ**

Szef Kuchni Piątnica  
województwo śląskie, małopolskie, podkarpackie  
+48 728 992 217  
piotr.papiez@piatnica.com.pl

**JERZY MARSZAŁEK**

Szef Kuchni Piątnica  
województwo pomorskie, kujawsko-pomorskie,  
warmińsko-mazurskie  
+48 539 827 571  
jerzy.marszalek@piatnica.com.pl

**DARIUSZ KULCZYCKI**

Szef Kuchni Piątnica  
województwo dolnośląskie, lubuskie, opolskie  
+48 539 069 568  
dariusz.kulczycki@piatnica.com.pl



# KONTAKT



**MATEUSZ CZEKIERDA**

Szef Kuchni Piątnica  
województwo mazowieckie, łódzkie  
+48 880 596 385  
mateusz.czekierda@piatnica.com.pl

**ARKADIUSZ KORZEŃ**

Szef Kuchni Piątnica  
województwo wielkopolskie, zachodniopomorskie  
+48 880 611 105  
arkadiusz.korzen@piatnica.com.pl

**PAWEŁ GAŁECKI**

Szef Kuchni Piątnica  
województwo lubelskie  
+48 736 285 223  
pawel.galecki@piatnica.com.pl