



# ZaSERwuj sobie i znajomym trochę pyszności!

Proste przepisy na dipy i przekąski  
na bazie serka Hochland Snack & Dip

# ZaSERwuj sobie i znajomym trochę pyszności!



**Snack & Dip od Hochland** to szybka i wygodna opcja na każdą okazję. Krążek ten skrywa intensywnie serowe trójkąty w dwóch wyrazistych wariantach, z których przygotujesz prosty dip i nie tylko! Zatem chwyć nachos, grissini czy słupki warzyw – maczaj, chrup i baw się smakiem!

Masz ochotę na jeszcze więcej smaku? **Trójkątne serki Hochland** sprawdzą się również jako pyszny snack oraz dodatek do kanapek, nadając im bogatego aromatu i niepowtarzalnej intensywności, dzięki czemu urozmaicą każde śniadanie!

ZaSERwuj sobie i najbliższym porcję pyszności i ciesz się każdą chwilą pełną smaku! 🧀🔥🌶️





## Nachos Dip w minutę

*Najprostszy dip serowy? Mamy to!  
Dwa kroki i fiesta gotowa!*

*Wystarczy połączyć serek Hochland z odrobiną mleka, wymieszać i gotowe – gęsty, aksamitny i aromatyczny dip, który aż prosi się o nachosy albo chrupiące warzywa.*

*Chcesz więcej kremowej przyjemności? Zamień mleko na kwaśną śmietanę.*

*Wolisz lżejszą konsystencję i intensywniejszy smak? Wybierz bulion warzywny.*

*Ten dip to coś więcej niż tylko sos do przekąsek: świetnie sprawdzi się jako dodatek do farszy, zapiekanek, makaronów, a nawet sałatek. Przyjemność w każdym kęsie! 🎉*

*Wybierz jedną z trzech wersji kremowości i dipuj po swojemu.*



To jest pyszne!



### TIP!

Dodaj do tego dipu podsmażone kawałeczki wędzonego bekonu i podaj jako sos do makaronu. Kolacja na gorąco w kilka minut!

## NACHOS DIP NA MLEKU

### Składniki:

Hochland Jalapeno \* 4 sztuki – 70 g

Mleko 2% tłuszczu – 50 ml

### Przygotowanie:

1. Wlej mleko do rondelka i podgrzej je.
2. Dodaj pokrojone na małe kawałki serki.
3. Mieszaj różgą, aż serki się rozpuszczą, tworząc aksamitną konsystencję.

\* Hochland Nacho Cheese dla wersji bardziej łagodnej

## NACHOS DIP NA ŚMIETANIE

Bardzo kremowa wersja, która może długo stać na stole i nie wysycha. Świetna opcja na bardziej wyrafinowane okazje, kiedy dania muszą się doskonale prezentować przez dłuższy czas, kiedy my zabawiamy gości.

### Składniki:

Hochland Jalapeno 4 sztuki – 70 g

Śmietana kwaśna 18% tłuszczu – 70 g

### Przygotowanie:

1. Podgrzej śmietanę w rondelku.
2. Dodaj pokrojone na małe kawałki serki i mieszaj różgą do rozpuszczenia.
3. Zdejmij z ognia, kontynuuj mieszanie, aż dip osiągnie gładką konsystencję.
4. Posyp drobno pokrojoną czerwoną papryką. 🌶️

## NACHOS DIP NA BULIONIE

Lżejsza wersja dipu, idealna do świeżych warzyw, takich jak marchewka czy seler naciowy. 🥕

### Składniki:

Hochland Jalapeno 4 sztuki – 70 g

Woda – 50 ml

Bulion warzywny w słoiczku – 5 g

### Przygotowanie:

1. Wlej gorącą wodę do rondelka i rozpuść w niej bulion.
2. Dodaj pokrojone serki i mieszaj różgą, aż uzyskasz gładką konsystencję.
3. Podaj w miseczce udekorowanej listkami kolendry. 🌿



## Party Dip z Wołowiną i Fasolą 🍖🫘

*Ten dip to idealna przekąska na imprezę! Sycąca wołowina, czerwona fasola i kremowy, serowy sos tworzą połączenie, przy którym dobrze się plotkuje i słucha muzyki. Smaku dodaje aromatyczny kmin rzymski i świeży szczypior. Podawaj z nachosami i zobacz, jak szybko znika ze stołu! 🌮*



To jest pyszne!



## SKŁADNIKI DLA 4 OSÓB:

Hochland Nacho Cheese 4 sztuki – 70 g  
Kwaśna śmietana 18% – 90 ml  
Mięso mielone wołowe – 250 g  
Olej do smażenia – 1 łyżka  
Cebula czerwona średniej wielkości – 1 sztuka  
Czosnek 🧄 – 1 ząbek  
Fasola czerwona 🫘 – 120 g  
Pomidor 🍅 – 1 sztuka  
Szcypior – 2 łyżki  
Kmin rzymski – 0,5 łyżeczki  
Sól i pieprz – do smaku

## PRZYGOTOWANIE:

1. Na patelni rozgrzej olej i przesmaż pokrojoną w kostkę czerwoną cebulę, aż się zeszkli. 🍷
2. Dodaj mieloną wołowinę i smaż, aż mięso będzie rumiane. 🍖
3. Odcedź fasolę z zalewy i dodaj na patelnię.
4. Dopraw kminem rzymskim, solą i pieprzem.
5. W rondelku podgrzej śmietanę, dodaj pokrojone serki Hochland i mieszaj, aż składniki się połączą, tworząc kremowy sos serowy. 🧀
6. Pokrój pomidora w drobną kostkę i dodaj do mięsa, smaż jeszcze chwilę. 🍅
7. Dodaj sos do patelni z mięsem i wymieszaj całość.
8. Posiekaj szczypiar i posyp nim dip.
9. Podawaj na gorąco lub na zimno, najlepiej z chrupiącymi nachosami!

### TIP!

Użyj tego dania jako farszu do burrito, nadziewaj nim placki tortilli, zawijaj i podawaj jako danie główne na gorąco.



## Quesadilla Jalapeno z Kuuzakiem

*Soczysty kurczak, wyrazisty i kremowy sos serowy z serka Hochland z dodatkiem papryczki jalapeno oraz chrupiąca tortilla szpinakowa – oto wyśmienite połączenie na talerzu!*

*Ta quesadilla to ekspresowy i pyszny pomysł na obiad, kolację czy przekąskę. Proste przygotowanie, a smak wciąga już od pierwszego kęsa! 😊*



To jest pyszne!

## SKŁADNIKI NA 2 OSOBY:

Hochland Jalapeno 4 sztuki – 70 g  
Kwaśna śmietana 18% – 90 ml  
Tortilla szpinakowa – 2 sztuki  
Pierś z kurczaka – 250 g  
Kukurydza – 70 g  
Czerwona papryka (połowa) – 100 g  
Kolendra – 1 garść  
Papryka słodka w proszku – 1 łyżeczka  
Szcypior – 2 łyżki  
Sól i pieprz – do smaku  
Kwaśna śmietana i limonka – do smaku

## PRZYGOTOWANIE:

1. Pokrój upieczoną pierś z kurczaka w drobną kostkę i dopraw słodką papryką w proszku. 🍗
2. Odcedź kukurydzę z zalewy. 🌽
3. Pokrój czerwoną paprykę w kosteczkę i posiekaj kolendrę (zarówno łyżki, jak i listki). 🌶️🌿
4. W rondelku podgrzej śmietanę, dodaj pokrojone serki Hochland i mieszaj różgą, aż składniki się połączą, tworząc kremowy sos serowy. 🧀
5. Wszystkie składniki wymieszaj razem na farsz, dopraw solą i pieprzem do smaku.
6. Na suchej patelni teflonowej ułóż tortillę, na połowie placka rozłóż farsz i złóż ją na pół. Powtórz z drugą tortillą.
7. Podgrzewaj na średnim ogniu, aż tortilla z wierzchu będzie chrupiąca, a następnie przewróć na drugą stronę, by równomiernie się zarumieniła. 🌮
8. Podawaj z limonką i miseczką kwaśnej śmietany obok. 🍋🥄

### TIP!

Jeśli masz grill elektryczny, możesz placki tortilli lekko grillować, a następnie nadziewać farszem.





## Mocno Serowe Tacos z Chorizo 🌮

Gotowi na eksplozję smaków? 🌮 Pikanne chorizo, chrupiące warzywa i aksamitny sos serowy na bazie serka Hochland tworzą kombo, któremu trudno się oprzeć. Te tacos to szybka i łatwa opcja na spotkanie z przyjaciółmi lub spontaniczną kolację. Sprawdź, jak łatwo je zrobić i ciesz się każdym kęsem! 🌮



To jest pyszne!



## SKŁADNIKI NA 2 OSOBY:

Taco – 4 sztuki  
Hochland Nacho Cheese 4 sztuki – 70 g  
Mleko 2% – 60 ml  
Chorizo – 80 g  
Sałata strzępiasta – 4 liście  
Żółta papryka pikantna (Harvey) – 1 sztuka  
Pomidorki koktajlowe – 8 sztuk  
Szcypiorek z dymki lub kolendra – 1 garść  
Awokado – 1 sztuka  
Limonka – 1 sztuka  
Kwaśna śmietana i limonka do dekoracji 🍋

## PRZYGOTOWANIE:

1. Na patelni podsmaż drobno pokrojone chorizo, aż będzie lekko chrupiące. 🌶️
2. Obierz i pokrój awokado w kostkę, skrop sokiem z limonki i wymieszaj. 🥑
3. Pokrój żółtą paprykę w kosteczkę i posiekaj szczypiorek albo kolendrę (todygi i listki).
4. Przekrój pomidorki koktajlowe na połówki. 🍅
5. W rondelku podgrzej mleko, dodaj pokrojone serki Hochland i mieszaj różgą, aż uzyskasz gładki, kremowy sos serowy. 🧀
6. Umyj i osusz liście sałaty. 🌿
7. Przygotuj 4 tacos: włóż do nich kolejno sałatę, przygotowany wcześniej sos serowy, chorizo, paprykę, awokado, pomidorki i posyp zieleniną.
8. Podawaj z cząstkami limonki.

### TIP!

Możesz przygotować podwójną porcję sosu i połowę podać w miseczce obok do dipowania 🍋



## Warstwowa Sałatka Meksykańska

*Wielowarstwowa sałatka-dip do nachosów to eksplozja smaków i tekstur, która rozkręci każdą imprezę! Kremowość sera Hochland o intensywnym smaku spotyka wyraziste umami pasty z czerwonej fasoli z wędzonym bekonem, a chrupkość świeżej kapusty pekińskiej doskonale kontrastuje z kwaskowością soczystych pomidorów. Całość dopenia goryczka czarnych oliwek. To danie to prawdziwa fiesta, która nie pozwoli ci się oderwać od miski z nachosami!*



To jest pyszne!



## SKŁADNIKI DLA 4-6 OSÓB:

Hochland Nacho Cheese 4 sztuki – 70 g  
Hochland Jalapeno 4 sztuki – 70 g  
Mleko 2% – 200 ml  
Czarne oliwki bez pestek – 150 g  
Kapusta pekińska – 0,5 główki  
Czerwona fasola – 200 g  
Pomidory – 2 sztuki  
Awokado – 1 sztuka  
Cytryna 🍊 – 0,5 sztuki  
Papryka zielona – 1 sztuka  
Papryczka ostra żółta – 1 sztuka  
Czosnek 🧄 – 1 ząbek  
Cebula dymka 🧅 – 1 sztuka  
Kolendra – 1 garść  
Sól i pieprz – do smaku

## PRZYGOTOWANIE:

1. W rondelku podgrzej mleko, dodaj pokrojone serki Hochland 🧀.
2. Mieszaj różgą, aż składniki się połączą, tworząc aksamitny sos serowy.
3. Na patelni podsmaż cebulkę dymkę 🧅, dodaj drobno pokrojony boczek 🍖 i smaż, aż się zarumieni.
4. Dodaj odsączoną czerwoną fasolę 🍲 i smaż dalej.
5. Rozgnieć i dodaj ząbek czosnku 🧄, smaż jeszcze przez chwilę, a następnie podlej zalewą z fasoli i duś przez 5 minut.
6. Zblenduj na puree, mniej lub bardziej gładkie w zależności od własnych preferencji.
7. Obierz i pokrój w kostkę awokado 🥑, skrop sokiem z cytryny 🍊 i rozgnieć na guacamole.
8. Pokrój w kosteczkę zieloną paprykę 🌶️ i żółtą papryczkę.
9. Pomidory 🍅 pokrój w drobną kostkę usuwając gniazda nasienne albo odcedzając nadmiar soku.
10. Kapustę pekińską poszatkuj w paski 🥬.
11. Na dnie płaskiego naczynia rozsmaruj pastę fasolową 🍲. Na to nałóż sos serowy 🧀, następnie guacamole. Posyp kapustą pekińską, dodaj paprykę, pomidory i posiekaną kolendrę 🌿.
12. Posyp sałatkę oliwkami.
13. Podawaj z chrupiącymi nachosami 🌿.