



SOS SEROWY

# SOSER

## ROBI ROBOTĘ



Proste pomysły na szybkie, kremowe jedzenie z serowym twistem

# Najprościej? Użyj go od razu

## Do dipowania

Zanurz nachosa w ciepłym sosie i gotowe.

## Do polewania

Polej frytki, warzywa, hot doga, burgera albo zapiekankę.

## Do mieszania

Wymieszaj z gorącym makaronem i masz szybki mac & cheese



## Masz ochotę na coś dobrego, ale nie chcesz spędzać pół dnia w kuchni?

Wystarczy **SOS SEROWY SOSER** od Hochland i kilka prostych składników, żeby zwykłe jedzenie zmienić w coś naprawdę przyjemnego — i to bardzo szybko.

**SOS SEROWY SOSER** to gotowy sos serowy, który możesz dodać do frytek, tortilli, bajgla, makaronu, tostów, zupy albo burgera. Bez kombinowania, bez trudnych technik i bez długiej listy zakupów. Otwierasz, podgrzewasz i dodajesz tam, gdzie chcesz mieć więcej kremowości i smaku.

Sos serowy **SOSER** możesz użyć bez żadnego przygotowania jako polewę, dip czy gotowy sos do makaronu. A jeśli masz ochotę na coś bardziej fantazyjnego w streetfoodowym stylu — skorzystaj z naszych przepisów na szybkie, pełne smaku i pyszne dania.

W tym e-booku znajdziesz proste przepisy na jedzenie, które daje dużo frajdy. Chrupiące spotyka się tu z kremowym, ostre ze słodkim, świeże z rozgrzewającym. Są frytki z dodatkami, tortilla z owocami i chilli, bajgiel z jajkiem, mac & cheese z twistem, pita z falafelem i kilka innych pomysłów, które zrobisz bez stresu.

To jedzenie na głód po pracy, wieczór z serialem, spotkanie ze znajomymi albo dzień, kiedy po prostu chcesz zjeść coś dobrego. Prosto, szybko, konkretnie — i z tym serowym efektem, który robi całą robotę.



SOS SEROWY  
**SOSER**  
**CHEESE LOADED  
FRIES** 🍟



**SEROWY STREETFOOD  
VIBE Z USA**

Chrupiące frytki, kremowy sos serowy, boczek, sriracha i prażona cebulka. To danie robisz wtedy, kiedy masz ochotę na coś szybkiego, konkretnego i mocno streetfoodowego.



**ILOŚĆ:** 2-4 porcje w zależności od apetytu ;-)  
**SZACOWANY CZAS PRZYGOTOWANIA:** ok. 20 minut

## SKŁADNIKI

- 1 duża porcja frytek mrożonych lub domowych 🍟
- 1 opakowanie **SOSER** Hochland, gotowego sosu serowego
- 3-4 plastry wędzonego boczku 🥓
- 1-2 łyżeczki srirachy 🌶️
- 1-2 łyżki prażonej cebulki 🧅
- 1 łyżka posiekanego szczypiorku
- szczypta pieprzu 🌰

## PRZYGOTOWANIE

1. Upiecz frytki w airfryerze lub piekarniku, aż będą złote i chrupiące.
2. W tym czasie pokrój boczek w kosteczkę i podsmaż go na patelni, aż będzie rumiany.
3. Przełóż frytki na talerz lub do miski.
4. Polej je **SOSER** Hochland, dodaj boczek, srirachę, prażoną cebulkę i szczypiorek.
5. Na koniec posyp całość szczyptą pieprzu i od razu podawaj.

### TIP:

jeśli chcesz jeszcze więcej chrupkości, posyp frytki pokruszonymi nachosami albo chipsami tortilla.

To szybka tortilla z tropikalnym twistem. Masz tu kurczaka, mango, kiwi, chrupiące warzywa, chilli i kremowy sos serowy, który łączy słodycz owoców z ostrym akcentem.

TROPIKALNY CHEESE  
MOOD Z KARAIBÓW



SOS SEROWY  
**SOSER**  
**MANGO MELT  
WRAP** 🌯



ILOŚĆ: 1 porcja

SZACOWANY CZAS PRZYGOTOWANIA: ok. 15 minut

## SKŁADNIKI

- 1 duża tortilla pszenna 🍳
- 1 mała polędwiczka z kurczaka lub 1/2 piersi z kurczaka 🍗
- 1 opakowanie **SOSER** Hochland, gotowego sosu serowego
- 2–3 liście sałaty 🌿
- 1/4 mango 🥭
- 1 kiwi 🥝
- 1/4 czerwonej papryki
- kilka plasterków świeżego chilli lub szczypta chilli w płatkach 🌶️
- 1 łyżeczka oleju 🫒
- szczypta soli 🧂
- szczypta pieprzu ⬛

## PRZYGOTOWANIE

1. Pokrój kurczaka w paski, dopraw solą i pieprzem, a potem podsmaż na łyżeczce oleju, aż będzie gotowy.
2. Mango, kiwi i paprykę pokrój w cienkie paski.
3. Podgrzej tortillę na suchej patelni lub w mikrofalówce.
4. Posmaruj ją **SOSER** Hochland, ułóż sałatę, kurczaka, mango, kiwi, paprykę i chilli.
5. Zawiń tortillę ciasno, przekrój na pół i jedz od razu.

### TIP:

przed zawinięciem dodaj kilka kropel soku z limonki — owoce będą smakować świeżej, a tortilla zyska lekki, wakacyjny charakter.

SOS SEROWY  
**SOSER**  
**BAO BUN CHEESE**  
**MOOD** //



**AZJATYCKI COMFORT  
VIBE Z CHIN I TAJWANU**

Miękkie bułeczki bao, soczysta karkówka, chrupiące warzywa i kremowy sos serowy. To prosty sposób na azjatycki klimat bez trudnego gotowania.



**ILOŚĆ:** 1 porcja

**SZACOWANY CZAS PRZYGOTOWANIA:** ok. 25 minut,  
jeśli masz wcześniej przygotowaną karkówkę

**SZACOWANY CZAS Z PIECZENIEM MIĘSA:** ok. 2 godziny 30 minut

## SKŁADNIKI

- 2 gotowe bułeczki bao 🥟
- 100 g długo pieczonej karkówki 🍖
- 1 łyżka sosu hoisin 🥥
- 2 gałązki świeżej kolendry 🌿
- 1 opakowanie **SOSER** Hochland, gotowego sosu serowego
- 1 garść poszatowanej modrej kapusty
- 1/2 małej marchewki 🥕
- 1 łyżeczka sezamu
- 1 łyżka posiekanego szczypiorku
- szczypta soli 🧂
- szczypta pieprzu ●

## PRZYGOTOWANIE

1. Podgrzej bułeczki bao zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Marchewkę pokrój w plastry, a następnie w cienkie paseczki.
3. Kawałek surowej karkówki natrzyj dokładnie solą, pieprzem oraz sosem hoisin. Piecz pod przykryciem w temperaturze 120°C przez ok. 2 godziny.
4. Gotowe mięso rozdrobnij na mniejsze kawałki, dodając odrobinę sosu z pieczenia karkówki oraz posiekaną kolendrę.
5. Do każdej bułeczki włóż trochę kapusty, marchewki i karkówki.
6. Dodaj **SOSER** Hochland, posyp sezamem i szczypiorem.
7. Podawaj od razu, kiedy bao jest jeszcze ciepłe.

### TIP:

jeśli nie masz czasu piec karkówki, użyj gotowego pulled porka albo resztek pieczonego mięsa z obiadu.

Ciepła pita, falafel, świeży ogórek, mięta, granat i kremowy sos serowy. Kolorowa, prosta i sycąca propozycja bez mięsa.

BLISKWSCHODNI  
POCKET PEŁEN SERA



SOS SEROWY  
**SOSER**  
**FALAFEL CHEESE  
CRUSH** 



ILOŚĆ: 1 porcja

SZACOWANY CZAS PRZYGOTOWANIA: ok. 20 minut

## SKŁADNIKI

- 1 pita 🍞
- 3–4 gotowe falafele 🍷
- 1 opakowanie **SOSER** Hochland, gotowego sosu serowego
- 1/3 świeżego ogórka 🥒
- kilka listków świeżej mięty 🌿
- 1–2 łyżki pestek granatu
- garść sałaty lub rukoli 🌿
- 1 łyżeczka soku z cytryny 🍊
- szczypta pieprzu ⬤
- 1 posiekana czerwona cebula 🧅
- 1 łyżka cukru lub innego słodzika, np. miodu albo erytrytolu 🍯
- 4 łyżki octu balsamicznego 🍷

## PRZYGOTOWANIE

1. Podgrzej falafele w piekarniku, airfryerze lub na patelni.
2. Pitę podgrzej przez chwilę, żeby była miękka.
3. Cebulę przesmaż na patelni, aż zmięknie. Dodaj słodzik oraz ocet balsamiczny i gotuj do odparowania octu oraz powstania konfitury.
4. Ogórka pokrój w plastry lub słupki.
5. Do pity włóż sałatę, falafele, ogórka i mięte.
6. Dodaj **SOSER** Hochland, skrop całość odrobiną soku z cytryny, dodaj konfiturę z cebuli, posyp pestkami granatu i szczyptą pieprzu.

### TIP:

jeśli chcesz podbić świeżość, dodaj do środka kilka plasterków rzodkiewki albo odrobinę skórki startej z cytryny.

Gorąca pinsa z kremowym sosem serowym, kukurydzą, pomidorem, salami i bazylią. Wygląda jak coś z włoskiego bistro, ale zrobisz ją w kilka minut.



RZYMSKA PINSA  
4 CHEESE LOVERS



SOS SEROWY  
**SOSER**  
**PINSA CHEESE  
DRIP** 🍕



ILOŚĆ: 1 porcja

SZACOWANY CZAS PRZYGOTOWANIA: ok. 15 minut

## SKŁADNIKI

- 1 gotowy spód do piny 🍕
- 4–5 łyżek <sup>SOS SEROWY</sup> SOSER Hochland, gotowego sosu serowego
- 2 łyżki kukurydzy z puszki 🌽
- 1 mały pomidor 🍅
- 4–5 plastrów salami
- kilka listków świeżej bazylii 🌿
- szczypta oregano
- szczypta pieprzu ⬤
- 4 łyżki octu balsamicznego 🍷

## PRZYGOTOWANIE

1. Rozgrzej piekarnik zgodnie z instrukcją na opakowaniu piny.
2. W miseczce wymieszaj <sup>SOS SEROWY</sup> SOSER Hochland z odsączoną kukurydzą.
3. Dodaj pokrojonego pomidora. Posyp oregano i pieprzem, wymieszaj.
4. Salami pokrojone w kosteczkę podsmaż na patelni, aż będzie zarumienione.
5. Podpiecz pinę, aż będzie chrupiąca i gorąca. Ułóż na talerzu.
6. Nałóż nadzienie, posyp chrupiącym salami, dodaj świeżą bazylię i od razu podawaj.

### TIP:

jeśli lubisz ostrzejszy smak, skrop gotową pinę oliwą chilli albo dodaj kilka płatków ostrej papryki.

Bajgiel z jajkiem sadzonym, bekonem, pomidorem, sałatą i kremowym sosem serowym. Śniadanie, które wygląda porządnie i smakuje jak szybki comfort food z kawiarni.



ENGLISH SUNNY  
SIDE BFREAKFAST

SOS SEROWY  
**SOSER**  
**BAGEL CHEESE**  
**BOSS** 🍞



ILOŚĆ: 1 porcja

SZACOWANY CZAS PRZYGOTOWANIA: ok. 15 minut

## SKŁADNIKI

- 1 bajgiel, najlepiej z czarnuszką lub sezamem 🥯
- 1 opakowanie **SOSER** Hochland, gotowego sosu serowego
- 1 jajko 🥚
- 2 plastry bekonu 🥓
- 2 plastry pomidora 🍅
- 1-2 liście sałaty 🌿
- 1 łyżeczka masła 🧈 lub oleju 🫖
- szczypta soli 🧂
- szczypta pieprzu 🌶️
- szczypiorek

## PRZYGOTOWANIE

1. Przekrój bajgla i podgrzej go w tosterze, piekarniku lub na suchej patelni.
2. Podsmaż bekon, aż będzie chrupiący.
3. Na tej samej patelni usmaż jajko sadzone, doprawiając je solą i pieprzem.
4. Spód bajgla posmaruj **SOSER** Hochland.
5. Dodaj sałatę, pomidora, bekon, jajko i całość posyp posiekanym szczypiorkiem.
6. Przykryj drugą połówką bajgla i podawaj na ciepło.

### TIP:

przed złożeniem bajgla lekko podgrzej sos — stanie się jeszcze bardziej kremowy i lepiej połączy wszystkie składniki.

SOS SEROWY  
**SOSER**  
**HOT CHEESE**  
**CURRY CUP** 🍲



**TAJSKA ROZGRZEWKA  
W CHEESE EDITION**

Kremowa, rozgrzewająca zupa z kurczakiem, sosem serowym i grzankami z tymiankiem. Możesz zjeść ją z miski albo z dużego kubka.



ILOŚĆ: 1 porcja

SZACOWANY CZAS PRZYGOTOWANIA: ok. 25 minut

## SKŁADNIKI

- 1 szklanka bulionu drobiowego lub warzywnego 🍲
- 1 opakowanie **SOSER** Hochland, gotowego sosu serowego
- 1 łyżka żółtej pasty curry 🍲
- 1/2 szklanki mleka kokosowego 🥥
- 2 liście kafiru 🌿
- 1/2 małej piersi z kurczaka lub kawałek gotowanego kurczaka 🍗
- 2 łyżki kukurydzy z puszki 🌽
- 1 limonka 🍊
- 1 kromka chleba 🍞
- 1 łyżeczka masła 🧈
- 1 łyżka oleju 🥑
- szczypta suszonego tymianku 🌿
- sól 🧂 i cukier do smaku

## PRZYGOTOWANIE

1. Pokrój kurczaka w cienkie plastry. Jeśli używasz surowego kurczaka, ugotuj go kilka minut w bulionie, aż będzie miękki.
2. Pastę curry przesmaż chwilę na oleju i zalej wcześniej przygotowanym bulionem.
3. Dodaj kukurydzę, mleko kokosowe, liście kafiru oraz **SOSER** Hochland.
4. Wymieszaj, podgrzewając na małym ogniu, aż zupa będzie kremowa.
5. Dopraw do smaku solą, cukrem oraz sokiem z limonki.
6. Chleb pokrój w kostkę i podsmaż na maśle z tymiankiem.
7. Zupę przelej do miski lub kubka, posyp grzankami i dopraw pieprzem.

### TIP:

jeśli nie masz liści kafiru, pomiń je albo dodaj odrobinę startej skórki z limonki — zupa nadal będzie świeża i aromatyczna.

SOS SEROWY  
**SOSER**  
**GOCHU CHEESE**  
**MAC** 



**KOREAŃSKI SPICY**  
**COMFORT FOOD**

Klasyczny makaron z sosem serowym, ale z lekkim twistem: gochujang i krewetki dodają mu charakteru. Jest kremowo, trochę pikantnie i bardzo prosto.



**ILOŚĆ:** 1 porcja

**SZACOWANY CZAS PRZYGOTOWANIA:** ok. 15 minut

## SKŁADNIKI

- 1 porcja drobnego makaronu, np. kolanka lub muszelki 🍝
- 1 opakowanie <sup>SOS SEROWY</sup> **SOSER** Hochland, gotowego sosu serowego
- 6–8 krewetek, najlepiej obranych 🍤
- 1/2 łyżeczki pasty gochujang 🌶️🔥
- 1 łyżeczka masła 🧈 lub oleju 🫖
- 1 łyżka posiekanego szczypiorku
- szczypta pieprzu ●
- opcjonalnie: 1–2 łyżki wody 💧 z gotowania makaronu 🍝

## PRZYGOTOWANIE

1. Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Zostaw 1–2 łyżki wody z gotowania.
3. Na patelni rozgrzej masło lub olej i krótko podsmaż krewetki.
4. Dodaj <sup>SOS SEROWY</sup> **SOSER** Hochland i pastę gochujang. Wymieszaj.
5. Dodaj makaron i odrobinę wody z gotowania, żeby sos dobrze go oblepił.
6. Posyp szczypiorkiem i podawaj na ciepło.

### TIP:

zaczynij od małej ilości pasty gochujang — łatwo dodać więcej, ale trudniej uratować danie, które wyszło za ostre.

SOS SEROWY  
**SOSER**  
**CRISPY CHEESE  
PUFF**



**FRANCUSKI  
BISTRO CRUNCH**

Ciasto francuskie, sos serowy, szpinak i czosnek.  
Kilka składników, a efekt wygląda jak przekąska z dobrego bistro.



**IŁOŚĆ:** 1 porcja

**SZACOWANY CZAS PRZYGOTOWANIA:** ok. 25 minut

## SKŁADNIKI

- 1 płat gotowego ciasta francuskiego 🥟
- 1 opakowanie **SOSER** Hochland, gotowego sosu serowego
- 2 garście świeżego szpinaku baby 🌿
- 1 ząbek czosnku 🧄
- 1 łyżeczka oliwy lub masła 🥑
- 1 jajko do posmarowania ciasta 🥚
- szczypta soli 🧂
- szczypta pieprzu 🌶️

## PRZYGOTOWANIE

1. Rozgrzej piekarnik do temperatury podanej na opakowaniu ciasta.
2. Na patelni rozgrzej oliwę lub masło, dodaj drobno posiekany czosnek i szpinak.
3. Podsmaż krótko, tylko aż szpinak zmięknie.
4. Dopraw solą i pieprzem.
5. Pokrój ciasto francuskie na kwadraty.
6. Na każdy kawałek nałóż trochę **SOSER** Hochland i szpinaku.
7. Złóż ciasto w dowolne formy, dociśnij brzegi widelcem i posmaruj roztrzepanym jajkiem.
8. Piecz, aż ciastka będą złote i chrupiące.

### TIP:

nie nakładaj zbyt dużo farszu, bo ciasto może się otworzyć w trakcie pieczenia. Lepiej zrobić dwa mniejsze ciastka niż jedno przeładowane.

SOS SEROWY  
**SOSER**  
**KIMCHEESE**  
**BURGER** 🍔

**KOREAŃSKI STREET  
BURGER GLOW**



Burger bez mięsa, ale z mocnym smakiem. Batatowy kotlet, kimchi, burak, kiełki i sos serowy tworzą kolorową, konkretną kanapkę.



**ILOŚĆ:** 1 porcja burgera | 2 sztuki kotleta po 110 g

**SZACOWANY CZAS PRZYGOTOWANIA:** ok. 20 minut,  
jeśli używasz gotowego kotleta

**SZACOWANY CZAS Z PIECZENIEM MIĘSA:** ok. 4 godziny, w tym chłodzenie masy

## SKŁADNIKI NA BURGERA

- 1 bułka burgerowa 🍔
- 1 gotowy kotlet warzywny lub domowy kotlet z batata 🍠
- 1 opakowanie **SOSER** Hochland, gotowego sosu serowego
- 1 plaster ugotowanego lub pieczonego buraka
- 1-2 łyżki kimchi
- mała garść kiełków groszku 🌱
- 1 liść sałaty 🌿
- 1 łyżeczka oleju 🥑
- szczypta pieprzu 🌶️

## PRZYGOTOWANIE BURGERA

1. Podgrzej kotlet batatowy lub warzywny na patelni, w piekarniku lub airfryerze.
2. Przekrój bułkę i lekko ją podpiecz.
3. Spód bułki posmaruj **SOSER** Hochland.
4. Dodaj sałatę, kotlet, plaster buraka, kimchi i kiełki groszku.
5. Dopraw szczyptą pieprzu.
6. Przykryj drugą połową bułki i podawaj od razu.

**PRZYGOTOWANIE KOTLETA**



## SKŁADNIKI NA KOTLETA

- 125 g upieczonego batata (masa po upieczeniu) 🍠
- ok. 220 g surowego batata 🍠
- 40 g ciecierzycy konserwowej 🥫
- 40 g płatków owsianych 🌾
- 7 g musztardy Dijon
- 3 g natki pietruszki 🌿
- 2 g papryki wędzonej 🌶️
- 5 g soli 🧂
- 40 ml napoju sojowego 🥛🌱
- 10 g mąki pszennej
- 5 g pasty gochujang 🌶️🔥
- 50 g płatków kukurydzianych 🌽

## PRZYGOTOWANIE KOTLETA

1. Surowe bataty przekrój na pół, dopraw solą, dodaj odrobinę oliwy i piecz pod przykryciem w temperaturze 160°C przez 40 minut. Wystudź i obierz ze skóry.
2. Płatki owsiane zmiksuj na mąkę i dodaj do batata.
3. Ciecierzycę zmiel na pastę i dodaj do masy razem z musztardą, drobno posiekaną natką pietruszki, solą oraz papryką wędzoną.
4. Całość dobrze wymieszaj i wstaw do lodówki na 3 godziny, żeby masa zgęstniała.
5. Formuj kotlety po 110 g każdy.
6. Gotowe kotlety maczaj w mieszance napoju sojowego, mąki pszennej oraz pasty gochujang, a następnie panieruj w rozdrobnionych płatkach kukurydzianych.
7. Piecz w airfryerze lub piekarniku, aż będą złote i chrupiące.

**TIP:**  
kotlety możesz przygotować dzień wcześniej i trzymać w lodówce. Dzięki temu burger będzie gotowy dużo szybciej, a masa będzie łatwiejsza do formowania.