

**EGZEMPLARZ BEZPŁATNY**

Oferta handlowa obowiązuje od 26.04.2021 do 09.05.2021  
lub do wyczerpania zapasów. Oferta obowiązuje  
we wszystkich sklepach Arhelan.

**Polskie Sklepy**

**arhelan**

# WIOSENNE GRILLOWANIE

z siecią sklepów Arhelan



**POZNAJ PYSZNE PRZEPISY NA GRILLA I NIE TYLKO**



## KIEŁBASA Z GRILLA PO AMERYKAŃSKU



**1** Kiełbaski owiń plasterkami boczku i naktuj widelcem.

**2** Sos barbecue wymieszaj z brązowym cukrem, zalej nim przygotowane wcześniej kawałki kiełbasy i odstaw na 20 minut do lodówki.

**3** W tym czasie rozgrzej ruszt do wysokiej temperatury i grilluj kiełbaski przez około 15 minut, obracaj i smaruj sosem.



30 minut



4 porcje

### Składniki:

- 250 g kiełbasek
- 250 ml sosu barbecue
- 2 łyżki cukru brązowego
- kilka plasterków wędzonego boczku





~~8<sup>99</sup>~~ **TANIO**  
**7<sup>99</sup>**

**KIEŁBASKI BEZ OSŁONKI  
KARMAZYŃSKIE,  
W STYLU WŁOSKIM,  
Z SEREM**  
330g DUDA  
cena za 1kg 24,21 zł

~~10<sup>99</sup>~~ **TANIO**  
**9<sup>99</sup>**

**ROLADKI  
MEKSYKAŃSKIE  
GRILL**  
330g SOKOŁÓW  
cena za 1kg 30,27 zł



~~16<sup>99</sup>~~ **-2zł**  
**14<sup>99</sup>**

**KIEŁBASKI  
BAŁKAŃSKIE**  
500g SOKOŁÓW  
cena za 1kg 29,98 zł



~~22<sup>99</sup>~~ **-3zł**  
**19<sup>99</sup>**

**KARKÓWKA  
GRILLOWA**  
SOKOŁÓW  
cena za 1kg



~~22<sup>99</sup>~~ **-3zł**  
**19<sup>99</sup>**

**BOCZEK  
GRILLOWY**  
SOKOŁÓW  
cena za 1kg





## KIEŁBASA GRILLOWA W MIODOWO-PIWNEJ GLAZURZE



30 minut



6 porcji



- 1 Piwo wlej do szklanego naczynia i dokładnie wymieszaj z miodem.
- 2 Dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek i pokrojoną w kostkę cebulę. Dopraw.
- 3 Kiełbaski natnij, włóż do marynaty i wstaw do lodówki na 4 godziny.
- 4 Po upływie czasu, grilluj kiełbasę przez około 10 minut z każdej strony.

### Składniki:

- 1 kg białej kiełbasy
- 2 łyżki musztardy sarepskiej
- 1 łyżka miodu
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżeczka octu winnego
- 1 łyżeczka pieprzu cayenne





~~17<sup>99</sup>~~ -2zł  
**15<sup>99</sup>**

**PIWOSZKI ANIMEX**  
cena za 1kg



~~14<sup>99</sup>~~ -2zł  
**12<sup>99</sup>**

**KASZANKA GRYCZANA**  
JBB  
cena za 1kg



~~21<sup>99</sup>~~ -2zł  
**19<sup>99</sup>**

**KIEŁBASA GRILLOWA EXTRA**  
KABO  
cena za 1kg



~~16<sup>99</sup>~~ -2zł  
**14<sup>99</sup>**

**KIEŁBASA MORLIŃSKA MORLINY**  
cena za 1kg



~~10<sup>99</sup>~~ **TANIO**  
**9<sup>99</sup>**

**KIEŁBASKI EXTRA GRILLOWE, BIAŁE NACINANE**  
440g JBB  
cena za 1kg 22,70 zł



~~9<sup>99</sup>~~ **TANIO**  
**8<sup>99</sup>**

**KASZANKA GRILLOWA GO GREEN GRILL**  
DUDA  
cena za 1kg



~~21<sup>99</sup>~~ -2zł  
**19<sup>99</sup>**

**KIEŁBASA GRILLOWA Z SEREM**  
KABO  
cena za 1kg



~~14<sup>99</sup>~~ -2zł  
**12<sup>99</sup>**

**PYSZNOŚCI NA GRILLA**  
450g BALCERZAK  
cena za 1kg 28,87 zł



~~12<sup>99</sup>~~ -15%  
**10<sup>99</sup>**

**MIX KIEŁBASEK  
BIAŁYCH  
NA RUSZT  
W PRZYPRAWACH**  
375g BALCERZAK  
cena za 1kg 29,31 zł



~~8<sup>99</sup>~~ -22%  
**6<sup>99</sup>**

**KIEŁBASKI BIAŁE  
NA RUSZT  
W CURRY, PAPRYCE**  
250g BALCERZAK  
cena za 1kg 27,96 zł



~~14<sup>99</sup>~~ -2zł  
**12<sup>99</sup>**

**KIEŁBASKI KARMAZYNOWE,  
Z CHILLI, SEREM  
GO GREEN GRILL**  
550g DUDA  
cena za 1kg 23,62 zł



~~11<sup>99</sup>~~ -17%  
**9<sup>99</sup>**

**KIEŁBASKI  
GRILLOWE Z INDYKA**  
470g INDYKPOL  
cena za 1kg 21,26 zł



**TANIO**  
**11<sup>99</sup>**

**KISZKA ZIEMNIACZANA**  
UCZTA POLSKA  
cena za 1kg



# 1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO

## SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO LAT 18 JEST PRZESTĘPSTWEM



~~249~~ **TANIO**  
**239**

**PIWO KASZTELAN  
JASNE PEŁNE**  
0,5l BUT. ZWR.  
CARLSBERG  
cena za 1l 4,78 zł



~~269~~ **TANIO**  
**239**

**PIWO KASZTELAN  
NIEPASTERYZOWANE**  
0,5l BUT. ZWR.  
CARLSBERG  
cena za 1l 4,78 zł

~~299~~ **TANIO**  
**269**

**PIWO TYSKIE  
GRONIE, 0%**  
0,5l BUT. ZWR.  
KOMPANIA  
PIWOWARSKA  
cena za 1l 5,38 zł



~~799~~ **TANIO**  
**739**

**PIWO FIGLARNA  
BOŻENA**  
0,5l BUT. B/ZWR.  
BROWAR WASZCZUKOWE  
cena za 1l 14,78 zł



~~649~~ **-26%**  
**479**

**PIWO DESITKA,  
DRY STOUT,  
JANUSZ MOCZYŃĄS,  
GRAŻYNA SPRĘŻYNA**  
0,5l BUT. B/ZWR.  
BROWAR WASZCZUKOWE  
cena za 1l 9,58 zł



~~329~~ **TANIO**  
**299**

**PIWO KOZEL  
LEZAK, CERNY**  
0,5l BUT. ZWR.  
KOMPANIA  
PIWOWARSKA  
cena za 1l 5,98 zł





## Sos BBQ



60 minut



6 porcji

**1** Rondelkę postaw na średnim ogniu i dodaj brązowy cukier, miód, ocet oraz sos Worcestershire. Mieszaj całość i doprowadź zawartość rondelka do delikatnego wrzenia, aż cukier się całkowicie rozpuści.

**2** Zdejmij rondelkę z ognia i dodaj musztardę, mieloną cebulę, czosnek, chili cayenne, pieprz, mielone chili oraz słodką paprykę wędzoną. Połącz całość raz jeszcze i odstaw na 15 minut.

**3** Dodaj ketchup, wodę i wymieszaj. Doprowadź zawartość rondelka do wrzenia na małym ogniu i tak też gotuj sos barbecue przez ok. 30 minut, aż odpowiednio zgęstnieje.

### Składniki:

- 375 ml ketchupu
- 100 g brązowego cukru
- 1 łyżka miodu
- 2 łyżki octu z białego wina
- 180 ml wody
- 1 i ½ łyżeczki sosu Worcestershire
- 1/2 łyżeczki mielonego czosnku
- 1/2 łyżeczki mielonej cebuli
- 1/4 łyżeczki chili cayenne
- 1/4 łyżeczki czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka mielonego chili
- 2 czubate łyżeczki słodkiej wędzonej papryki
- 1 łyżeczka musztardy dijon





~~4,99~~ -20%  
**3,99**

**KETCHUP ŁAGODNY,  
PIKANTNY CZYSTY SKŁAD,  
PIKANTNY JALAPENO**  
450g DAWTONA  
cena za 1kg 8,87 zł



~~6,39~~ -25%  
**4,79**

**KETCHUP  
BEZ CUKRU**  
450g DAWTONA  
cena za 1kg 10,64 zł



~~6,99~~ -29%  
**4,99**

**KETCHUP HELLMANN'S  
ŁAGODNY, PIKANTNY**  
485g UNILEVER  
cena za 1kg 10,29 zł



~~5,99~~ -17%  
**4,99**

**KETCHUP TOMATO  
DISNEY**  
450g DEVELEY  
cena za 1kg 11,09 zł





**MUSZTARDA  
KREMSKA HORCICE**  
350g DEVELEY  
cena za 1kg 9,40 zł



**MUSZTARDA  
GRILLOWA KAMIS  
(CAŁY ASORTYMENT)**  
280-290g MCCORMICK  
cena za 1kg 13,54 zł



**MUSZTARDA  
STREET FOOD  
(CAŁY ASORTYMENT)**  
200-220g ROLESKI  
cena za 1kg 14,95 zł



## UDKA W MARYNACIE MUSZTARDOWO-MIODOWEJ



45 minut



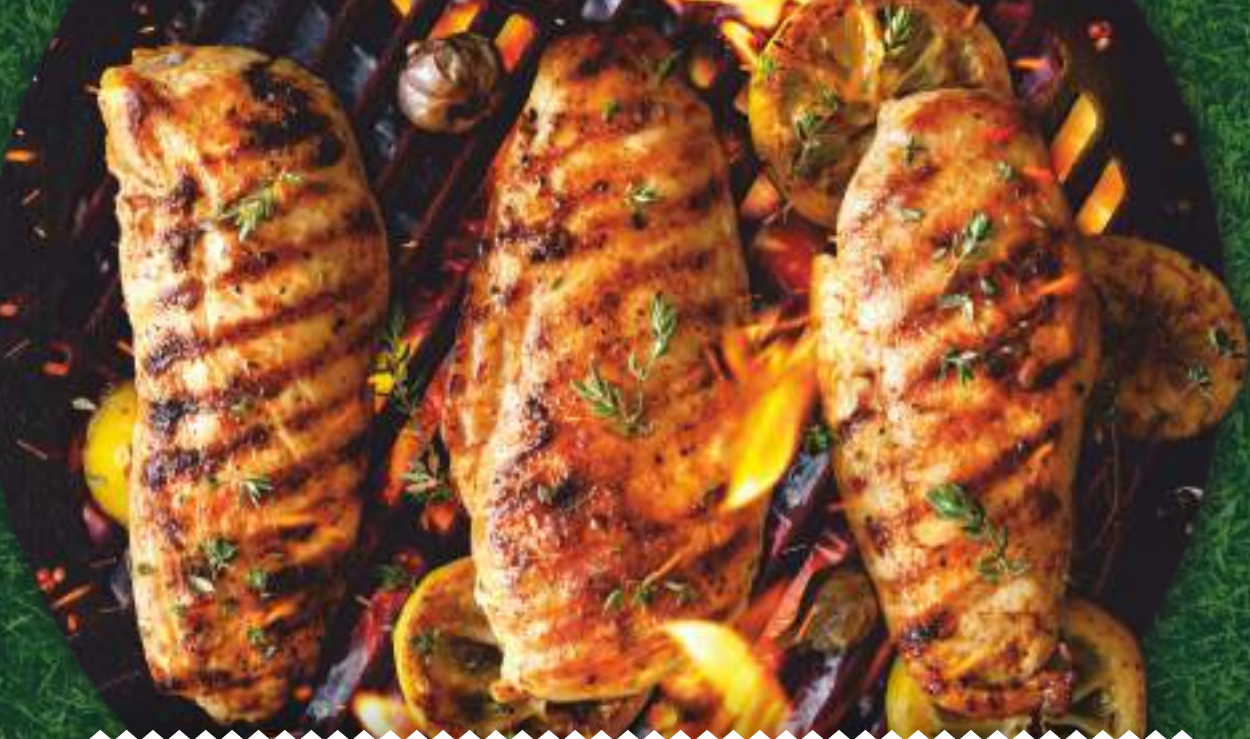
4 porcje



- 1 Miód wymieszaj dokładnie z musztardą, tymiankiem, czosnkiem, solą i pieprzem. Odmierz 2 łyżki i odstaw na bok. Wymieszaj udka z kurczaka z pozostałą marynatą.
- 2 Udka przełóż na grill i grilluj ok 25 minut.
- 3 Zdejmij udka z rusztu i posmaruj z wierzchu odstawioną wcześniej marynatą.

### Składniki:

- 8 udek z kurczaka
- 50 ml miodu
- 2 łyżki musztardy
- 3/4 łyżeczki soli
- 3/4 łyżeczki pieprzu
- 1/2 łyżeczki suszonego tymianku
- 2 wyciśnięte ząbki czosnku



## GRILLOWANE STEKI Z INDYKA W PIWNEJ MARYNACIE



45 minut



6 porcji



- 1** Z oleju, piwa, miodu, musztardy i przypraw przygotuj marynatę.
- 2** Do marynaty włóż steiki z indyka. Powinny poleżeć w niej co najmniej 2 godziny.
- 3** Po wyjęciu z marynaty układamy je na dobrze rozgrzanym grillu i pieczemy około 15 minut z każdej strony.

### Składniki:

- 400 g steiku z indyka
- 30 ml piwa
- 1 łyżeczka musztardy sarepskiej
- 1 łyżeczka miodu płynnego naturalnego
- 1 szczypta ostrej papryki mielonej
- 1 szczypta słodkiej papryki mielonej
- 2 szczypty soli, pieprzu, majeranku
- 2 ząbki czosnku



Polecamy  
gotowy produkt

~~11<sup>99</sup>~~ **TANIO**  
**10<sup>99</sup>**

STEKI Z INDYKA,  
POŁĘDWICY INDYKA  
400g INDYKPOL  
cena za 1kg 27,48 zł

# 1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO

## SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO LAT 18 JEST PRZESTĘPSTWEM



~~529~~ **TANIO**  
**479**

**PIWO  
SOMERSBY 0%  
(CAŁY  
ASORTYMENT)**  
400ml BUT. B/ZWR.  
CARLSBERG  
cena za 11 11,98 zł



~~479~~ **-17%**  
**399**

**PIWO  
DESPERADOS  
(CAŁY  
ASORTYMENT)**  
400ml BUT. B/ZWR.  
GRUPA ŻYWIĘC  
cena za 11 9,98 zł



~~479~~ **-17%**  
**399**

**PIWO DESPERADOS  
(CAŁY ASORTYMENT)**  
0,5l PUSZKA  
GRUPA ŻYWIĘC  
cena za 11 7,98 zł

~~449~~ **TANIO**  
**399**

**PIWO  
GARAGE HARD  
LEMON,  
KAMIKAZE**  
400ml BUT. B/ZWR.  
CARLSBERG  
cena za 11 9,98 zł



~~469~~ **-21%**  
**369**

**PIWO HARDMADE PEACH,  
RASPBERRY, GRAPEFRUIT**  
400ml BUT. B/ZWR.  
KOMPANIA PIWOWARSKA  
cena za 11 9,23 zł



# KARKÓWKA W MARYNACIE



30 minut



4 porcje



- 1 Mięso umyj, osusz i pokrój na plastry o grubości 1 cm. Wszystkie składniki marynaty umieść w większej misce i dokładnie połącz.
- 2 Do wymieszanej marynaty włóż kawałki karkówki - tak, aby całowicie były pokryte marynatą. Miskę przykryj folią spożywczą i odstaw do lodówki na 2-3 dni.
- 3 Po tym czasie mięso usmaż - z obu stron na grillu.

## Składniki:

- 1 kg karkówki

### Marynata:

- 2 jajka z wolnego wybiegu kl. M INVEST MICHEL
- 1 łyżka majonezu
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżka przyprawy grill klasyczny KAMIS
- 1 łyżka papryki słodkiej
- 1 łyżka pieprzu
- 4 zębki czosnku



**JAJKA Z WOLNEGO  
WYBIEGU**  
KL. M. 10 szt.  
1 op. INVEST MICHEL



4<sup>99</sup> -20%  
3<sup>99</sup>

SOS  
(WYBRANE RODZAJE)  
350-370g ROLESKI  
cena za 1kg 11,40 zł

2<sup>99</sup> TANIO  
2<sup>59</sup>

PRZYPIRAWA KAMIS  
GRILL KLASYCZNY,  
PIKANTNY,  
DO KARKÓWKI,  
KURCZAKA  
18-25g MCCORMICK  
cena za 1kg 143,89 zł



5<sup>99</sup> -20%  
4<sup>79</sup>

SOS WINIARY  
(CAŁY ASORTYMENT)  
300-348g NESTLE  
cena za 1kg 15,97 zł



7<sup>99</sup> -25%  
5<sup>99</sup>

SOS  
(CAŁY ASORTYMENT)  
500g ŁOWICZ  
cena za 1kg 11,98 zł



10<sup>79</sup> -26%  
7<sup>99</sup>

FLAKI WOLOWE W ROSOLE,  
ZAMOJSKIE  
500g ŁOWICZ  
cena za 1kg 15,98 zł

# ROZPOCZNIJ SEZON GRILLOWY RAZEM Z NAMI

u nas znajdziesz niezbędne akcesoria grillowe

9<sup>99</sup>

**DMUCHAWA  
Z KOŁOWROTKIEM**  
1 szt.



3<sup>99</sup>

**PODPALKA  
DO GRILLA**  
500ml  
cena za 1l 7,98 zł



7<sup>99</sup>

**EKOPODPALKA**  
20szt.  
1op.



7<sup>99</sup>

**WĘGIEL DRZEWNY  
BIAŁOWIESKI**  
2kg  
cena za 1kg 4,00 zł







**10<sup>99</sup>**

AKCESORIA DO GRILLA  
3 ELEMENTY  
1kpl.



**109<sup>99</sup>**

KOCIOŁEK GRILL  
1szt.



**31<sup>99</sup>**

GRILL MG 930  
1szt.



**11<sup>99</sup>**

SZCZOTKA DO  
CZYSZCZENIA GRILLA  
1szt.





~~3,99~~ **TANIO**  
**3,49**

ZESTAW SZTUĆCÓW  
DREWNIANYCH  
6 KOMPLETÓW  
ANNA ZARADNA  
1op. STELLA PACK



~~3,99~~ **-25%**  
**2,99**

TALERZE DESEROWE BIAŁE  
Z PULPY TRZCINY CUKROWEJ  
6 SZT. ANNA ZARADNA  
1op. STELLA PACK

~~4,99~~ **TANIO**  
**4,49**

PÓŁMISKI BIAŁE  
Z PULPY TRZCINY  
CUKROWEJ  
DUŻE 2SZT. + MAŁE 2SZT.  
ANNA ZARADNA  
1op. STELLA PACK



~~6,99~~ **TANIO**  
**5,99**

TACKA DO GRILLA  
DUŻE 3SZT.  
ANNA ZARADNA  
1op. STELLA PACK



~~5,99~~ **-17%**  
**4,99**

TALERZE BIAŁE Z PULPY  
TRZCINY CUKROWEJ 6SZT.  
ANNA ZARADNA  
1op. STELLA PACK



~~3,49~~ **-20%**  
**2,79**

KUBKI DO NAPIJÓW  
BIAŁE 6SZT.  
ANNA ZARADNA  
1op. STELLA PACK



☕ IDEALNE  
DO KAWY

~~7,49~~ -20%  
**5,99**

**SERNIK  
BŁYSKAWICZNY  
ORYGINALNY**  
193g DELECTA  
cena za 1kg 31,04 zł

Polskie Sklepy

**arhelan**

## KAWA PO KOREAŃSKU



15 minut



2 porcje



- 1 Do miski wsyp kawę, cukier, wlej ciepłą wodę.
- 2 Ubijaj na najwyższych obrotach miksera do rozpuszczenia się cukru i uzyskania puszystej pianki.
- 3 Do szklanek przelej ciepłe mleko, na wierzch wyłóż piankę kawową.

### Składniki:

- 4 łyżki kawy MK Cafe Gold rozpuszczalnej STRAUSS CAFE
- 4 łyżki cukru trzcinowego
- 4 łyżki ciepłej wody
- 2 szkl. mleka



~~21,99~~ -5zł  
**16,99**

**KAWA MK CAFE  
PREMIUM  
MIELONA**  
500g STRAUSS CAFE  
cena za 1kg 33,98 zł



~~21,99~~ -8zł  
**13,99**

**KAWA MK CAFE  
GOLD, PREMIUM  
ROZPUSZCZALNA**  
175g STRAUSS CAFE  
cena za 1kg 79,94 zł



~~27,99~~ -12zł  
**15,99**

**KAWA MK CAFE  
PREMIUM  
ZIARNO**  
500g STRAUSS CAFE  
cena za 1kg 31,98 zł



## CHŁODNIK



20 minut



2 porcje



1

Buraki pokrój w słupki, rzodkiewkę na mniejsze kawałki, ogórek w kosteczkę. Czosnek przeciśnij przez praskę. Szczypiorek pokrój drobno.

2

Kefir wymieszaj z serkiem wiejskim, dopraw. Dodaj do warzyw i wymieszaj.

3

Wstaw do lodówki.

### Składniki:

- 4 buraki gotowane
- 600 ml kefiru
- 1 opakowanie serka wiejskiego **MLEKPOL**
- 1 ogórek
- 1 pęczek rzodkiewki
- ząbek czosnku
- 1 pęczek szczypiorku
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta pieprzu



**JOGURT GRECKI**  
350g MLEKPOL  
cena za 1kg 7,40 zł



**SEREK WIEJSKI**  
**ŁACIATY**  
200g MLEKPOL  
cena za 1kg 9,45 zł

## ZUPA KREM



45 minut



4 porcje



- 1 Warzywa obierz, pokój w mniejsze kawałki i podsmaż na maśle do zarumienienia.
- 2 Następnie całość zalej bulionem i gotuj przez około 20 minut, aż warzywa będą miękkie.
- 3 Dodaj pastę i całość zblenduj, następnie dodaj śmietankę i gotuj jeszcze przez około 10-15 minut.
- 4 Zupę serwujemy w miseczkach, na wierzch dodajemy kleks z pasty, a całość polewamy oliwą i układamy chips z szynki.

## Składniki:

- 200 g pietruszki
- 200 g selera
- 100 g białej części pora
- 100 g ziemniaka
- ½ słoika pasty Wawrzyniec z ciecierzycą, pieprzem i czarnuszką + do podania KRUSZWICA
- 100 g masła
- 1,5 litra bulionu warzywnego (lub z kurczaka)
- 300 ml śmietanki 30%
- sól, pieprz.



**OLEJ KUJAWSKI  
Z ZIOŁAMI  
(WYBRANE RODZAJE)**  
250ml KRUSZWICA  
cena za 11 23,96 zł



**PASTA WAWRZYNIEC  
(CAŁY ASORTYMENT)**  
180g KRUSZWICA  
cena za 1kg 35,50 zł



## ZAPIEKANKA



60 minut



6 porcji

1

Do miseczki wlej jasny sos sojowy. Filet z piersi kurczaka optucz, osusz i pokrój w duże kawałki. Przetóż do miski z sosem sojowym, wymieszaj i odstaw na około godzinę do lodówki. Pomidory suszone pokrój na małe kawałki. Makaron ugotuj w lekko osolonej wodzie, odcedź.

Na patelni rozgrzej olej. Wyłóż mięso, usmaż. Do usmażonego mięsa kurczaka dodaj pokrojone suszone pomidory i całość smaż kilka minut do odparowania płynu. Dodaj kukurydzę konserwową i wymieszaj.

3

Na dno naczynia żaroodpornego wyłóż ugotowany makaron, na makaron przetóż mięso wraz z suszonymi pomidorami i kukurydzą. Do miseczki wlej śmietankę, wbij jajko, dodaj 100g startego żółtego sera, suszoną bazylię i odrobinę soli. Dokładnie wymieszaj, a następnie przetóż na zapiekankę.

Piekarnik nagrzej do temperatury 180 stopni. Do gorącego piekarnika włóż naczynie z zapiekanką i piecz 15-20 minut na funkcji grzania góra-dół. Pod koniec posyp resztą sera, piecz do rozpuszczenia.

4

### Składniki:

- 400 g filetu z piersi kurczaka
- 100 g suszonych pomidorów **OLE!**
- 2 łyżki oleju
- 3 łyżki sosu sojowego jasnego
- 150 g makaronu Babci Gosi **ARTEX**
- 4 łyżki kukurydzy konserwowej

### Sos:

- 100 ml śmietanki 30%
- 1 jajko
- 100 g startego żółtego sera
- 1 łyżeczka suszonej bazylii
- Sól

### Dodatkowo:

- 150g sera żółtego



3,69 <sup>-19%</sup>  
**2,99**

**MAKARON BABCI GOSI  
4-JAJECZNY  
(CAŁY ASORTYMENT)**

400g ARTEX  
cena za 1kg 7,48 zł



7,99 <sup>PRZY ZAKUPIE  
2 SZT.</sup>  
**6,49**  
zł/szt.

**POMIDORY SUSZONE  
(CAŁY ASORTYMENT)**

305ml OKECHAMP  
cena za 1l 21,28 zł

## BAKŁAŻAN ZAPIEKANY Z SEREM



30 minut



6 porcji



- 1 Bakłażan umyj i pokrój na plastry o grubości około 1 centymetra. Ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
- 2 Wymieszaj oliwę z ziołami prowansalskimi i posmaruj bakłażan. Piecz 15 minut w temperaturze 180 stopni z termoobiegiem.
- 3 Wyjmij z piekarnika. Na bakłażanie ułóż plastry sera i pomidorki pokrojone na ćwiartki. Oprósź oregano i posyp posiekaną bazylią. Piecz jeszcze 10 minut.

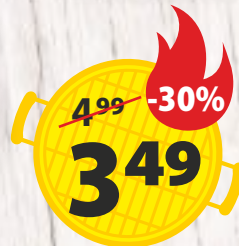
### Składniki:

- 1 bakłażan
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- 2 kule sera Zottarella classic ZOTT
- 5 pomidorków koktajlowych
- 1 garść świeżej bazylii
- oregano do smaku

Kup **2x**  
i WYGRAJ!



[zottarellakonkurs.pl](http://zottarellakonkurs.pl)



SER ZOTTARELLA  
CLASSIC  
125g ZOTT  
cena za 1kg 27,92 zł



## CHIPSY Z TORTILLI



60 minut



6 porcji

1

Placek tortilli podziel na 16 trójkątów. W misce wymieszaj ze sobą rozpuszczone masło, czosnek przepuszczony przez praskę, sól, bazylię oraz starty drobno parmezan. Kawałki tortilli oblepij z obu stron gotową papką.

2

Układaj obok siebie na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Blaszke umieść w piekarniku nagrzanym do 160 stopni. Chipsy piecz 13 minut.

3

Serek topiony podziel na mniejsze kawałki i umieść razem z tartym serem w małym rondelku. Dolej mleko i podgrzewaj na małym ogniu, cały czas mieszając do momentu, aż sery się stopią i powstanie gładki sos. Jeśli sos jest zbyt gęsty, opcjonalnie dolej więcej mleka.

4

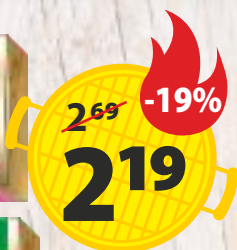
Całość dopraw do smaku solą, pieprzem oraz papryką. Gotowy dip serowy podajemy na ciepło lub na zimno.

### Składniki:

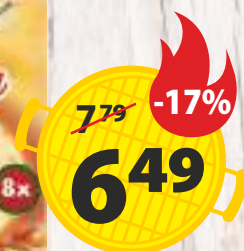
- 1 placek tortilli **DEVELEY**
- 50 g masła
- 20 g sera typu parmezan
- 2 zębki czosnku
- przyprawy: 1/4 płaskiej łyżeczki soli, łyżka bazylii

### Dip:

- 90 g serka topionego **HOCHLAND**
- 50 g tartego sera
- 3/4 szklanki mleka
- 1/2 łyżeczki ostrej papryki
- pieprz
- sól



**SER TOPIONY  
BLOK  
(CAŁY ASORTYMENT)**  
90g HOCHLAND  
cena za 1kg 24,33 zł



**TORTILLA  
(CAŁY ASORTYMENT)**  
250-296g DEVELEY  
cena za 1kg 25,96 zł





## SOS SEROWY



10 minut



4 porcje



- 1 Wszystkie składniki włóż do rondelka i na bardzo wolnym ogniu doprowadź do wrzenia.
- 2 Ciągłe mieszaj do rozpuszczenia składników i uzyskania jednolitej konsystencji sosu.

### Składniki:

- 200 ml śmietany 18% MLEKOVITA
- 1/3 łyżeczki gałki muskatołowej mielonej
- sól
- pieprz biały mielony
- 200 g tartego żółtego sera



4,09 **-15%**  
**3,49**

**SER ŻÓŁTY PLASTRY (CAŁY ASORTYMENT)**  
150g MLEKOVITA  
cena za 1kg 23,27 zł



~~3,49~~ **TANIO**  
**2,99**

**ŚMIETANA POLSKA 18%**  
400ml MLEKOVITA  
cena za 1l 7,48 zł

## SŁODKA PRZEKĄSKA



5 minut



2 porcje



- 1 Na wafle wyłoż owoce.
- 2 Następnie polej miodem.
- 3 Ideale śniadanie w połączeniu z serem wiejskim PIĄTNICA.

### Składniki:

- 4-5 wafli ryżowych KUPIEC
- 2 łyżeczki miodu
- 2 sztuki kiwi
- garść borówek
- 4 truskawki



~~249~~ **TANIO**  
**219**

**SEREK WIEJSKI  
OWOCE, MIÓD  
(CAŁY ASORTYMENT)**  
150g PIĄTNICA  
cena za 1kg 14,60 zł



~~379~~ **-21%**  
**299**

**MLEKO DO KAWY  
UHT 3,4%**  
11 PIĄTNICA



~~299~~ **-17%**  
**249**

**WAFLE RYŻOWE  
(WYBRANE RODZAJE)**  
84-120g KUPIEC  
cena za 1kg 29,64 zł

## BABECZKI



45 minut



2 porcje

Kawę, masło, cukier, miód i wodę podgrzej do rozpuszczenia się cukru. Do przestudzonej masy dodaj przesianą mąkę z sodą i pozostałe składniki. Wymieszaj.

1

Ciasto przełóż do wysmarowanej tłuszczem formy do 3/4 wysokości.

2

Piecz w nagrzanym piekarniku, w temp. 180 st. C, przez 20-30 minut lub do suchego patyczka. Upieczone i przestudzone babeczki udekoruj kremem.

3

### Składniki:

- 85 g masła
- 2 łyżki kawy Davidoff Cafe Fine Tchibo
- 85 g drobnego brązowego cukru
- 1 łyżka płynnego miodu
- 200 ml wody
- 225 g mąki pszennej
- 2 łyżki ciemnego kakao
- 1 łyżeczka sody
- 3 łyżki mleka
- 1 duże jajko



2,99

TANIO

259

**MLEKO  
MULLER MILCH  
(WYBRANE RODZAJE)**  
400g MULLER  
cena za 1kg 6,48 zł



10,99

TANIO

999

**KAWA EXCLUSIVE  
MIELONA**  
250g TCHIBO  
cena za 1kg  
39,96 zł



25,99

TANIO

2499

**KAWA DAVIDOFF  
CAFE FINE,  
RICH AROMA  
ROZPUSZCZALNA**  
100g TCHIBO  
cena za 1kg 249,90 zł

**1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO  
ALKOHOLU ETYLOWEGO**

**SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO LAT 18  
JEST PRZESTĘPSTWEM**



15<sup>96</sup> -25%  
**11<sup>99</sup>**

**Nowość!**  
**PIWO ŻYWIEC  
LEKKIE LAGER**  
4x0,5l PUSZKA  
GRUPA ŻYWIEC  
cena za 11 6,00 zł



15<sup>96</sup> -25%  
**11<sup>99</sup>**

**Nowość!**  
**PIWO LECH PREMIUM  
CHMIELE CYTRUSOWE**  
4x0,5l PUSZKA  
KOMPANIA PIWOWARSKA  
cena za 11 6,00 zł



14<sup>80</sup> -19%  
**11<sup>99</sup>**

**PIWO LECH  
PREMIUM**  
4x0,5l PUSZKA  
KOMPANIA PIWOWARSKA  
cena za 11 6,00 zł



**Sprawdź gazetki  
ulubionych sieci na stronie**

**[ding.pl](http://ding.pl)**



**ROSSMANN**