



ERIDAN@US

Tydzień grecki



OD PONIEDZIAŁKU 01.03
DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



OD PONIEDZIAŁKU, 01.03 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

ERIDANOUS

Tydzień grecki

750 ml

16⁹⁹

ERIDANOUS

**Oliwa z Krety
z pierwszego
tłoczenia**

750 ml/1 but.
swoj smak zawdzięcza
procesowi tłoczenia
wyłącznie za pomocą
środków
mechanicznych
1 l = 22,65

PO PRZEPIS
Z OLIWĄ
Z KRETY

WEJDŹ NA



KUCHNIA
LIDLA.PL



OD PONIEDZIAŁKU, 01.03 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



500 ml

14⁹⁹

ERIDANOUS
**Grecka
oliwa z oliwek
z pierwszego
tłoczenia**
500 ml/1 but.
1 l = 29,98



500 ml

12⁹⁹

ERIDANOUS
**Oliwa z oliwek
Kalamata 100%**
500 ml/1 opak.
1 l = 25,98



500 ml

17⁹⁹

ERIDANOUS
**Oliwa z oliwek
Koroneiki 100%**
500 ml/1 but.
1 l = 35,98

250 ml

9⁹⁹

ERIDANOUS
**Oliwa z oliwek
z przyprawami**
250 ml/1 but.
z bazylią, chili
lub z rozmarynem
100 ml = 4,00



GRECKIE PULPECIKI Z SOSEM TZATZIKI

*Zapraszamy na obiad w greckim stylu!
Kinga pokaże, jak przygotować pulpeciki, sos tzatziki
i sałatkę grecką! Takiej uczyty nie możecie przegapić!*



CZAS PRZY-
GOTOWANIA



1:00

POZIOM
TRUDNOŚCI



ŁATWY

LICZBA
PORCJI



4

PRZEPIS Z



KUCHNIALIDL.PL

KINGA PARUZEL

SKŁADNIKI

PULPECIKI

- mięso mielone wołowe – 500 g
- czosnek – 2 ząbki
- płatki owsiane błyskawiczne – 3 łyżki
- zielona pietruszka – 1 pęczek
- czerwona cebula – 1 szt.
- papryczka chili – ½ szt.
- zimna woda – 2-3 łyżki
- olej z pestek winogron do smażenia
- sól
- pieprz
- mąka pszenna – 4-5 łyżek

SOS TZATZIKI

- ogórek zielony – ½ szt.
- jogurt grecki – 1½ szklanki
- czosnek – 2 ząbki

- oliwa z oliwek – 2 łyżeczki
- biały ocet winny – 1 łyżka
- sól – ½ łyżeczki
- koperek – 1 pęczek

SAŁATKA GRECKA

- pomidory – 4 szt.
- ogórek zielony – 1 szt.
- zielona papryka – 1 szt.
- czerwona cebula – 1 szt.
- zielone oliwki – 2-3 łyżki
- oliwa z oliwek – 4 łyżki
- czerwony ocet winny – 1-2 łyżki
- ser feta – 1 opakowanie
- suszone oregano – ½ łyżeczki

PRZYGOTUJ:

- tarkę o grubych oczkach
- sitko

KROK 1: PRZYGOTOWUJEMY PULPECIKI

Mięso mielone umieszczamy w dużej misce. Dodajemy pokrojoną w drobną kostkę cebulę, przeciśnięty przez praskę czosnek, płatki owsiane, posiekaną pietruszkę, chili oraz wodę. Doprawiamy solą i pieprzem. Całość mieszamy do połączenia wszystkich składników. Z masy formujemy kuleczki. Rozgrzewamy na patelni olej. Przed smażeniem pulpeciki obtaczamy w mące. Smażymy po 5-6 minut, aż nabiorą złotego koloru.

KROK 2: PRZYGOTOWUJEMY SOS TZATZIKI

Ogórek ścieramy na tarce o grubych oczkach bezpośrednio na sito nałożone na miskę, oprószamy solą, aby wydobyła się woda (najlepiej zostawić tak przygotowany ogórek na noc w lodówce). W misce łączymy jogurt, posiekany drobno koperek, czosnek przeciśnięty przez praskę, oliwę i ocet (najlepiej wstawić do lodówki na noc wtedy smak czosnku będzie delikatny). Do jogurtu dodajemy odcisnięty ogórek. Całość mieszamy. Opcjonalnie doprawiamy solą.

KROK 3: PRZYGOTOWUJEMY SAŁATKĘ

Pomidory kroimy na ćwiartki, ogórek w dużą kostkę, paprykę w plastry, a cebulę w piórka. Warzywa przekładamy do miski. Dodajemy oliwę i ocet winny. Mieszamy. Sałatkę posypujemy pokrojoną w kostkę fetą, oliwkami. Doprawiamy oregano.

OD PONIEDZIAŁKU, 01.03 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

ERIDANOUS

Festiwal greckich smakołyków

400 g

4⁹⁹

ERIDANOUS
**Bułka pita
z czosnkiem
i kolendrą**
400 g/1 opak.
1 kg = 12,48



500 g

8⁹⁹

ERIDANOUS
**Ciasto francuskie z boczkiem
i serem Graviera***
500 g/1 opak.
produkt mrożony
1 kg = 17,98



420 g

11⁹⁹

ERIDANOUS
Kalamaki*
420 g/1 opak.
roladki z mięsa mielonego wieprzowego
i wołowego, można je szybko i łatwo
przygotować w piekarniku, na grillu
lub na patelni, produkt mrożony
1 kg = 28,55



850 g

16⁹⁹

ERIDANOUS
Pita z kurczakiem*
850 g/1 opak.
produkt mrożony
1 kg = 19,99



400 g

6²⁹

HORTEX
**Greckie warzywa
na patelnię**
400 g/1 opak.
produkt mrożony
1 kg = 15,73



DO ŚRODY, 03.03

*Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na <https://obsługa-klienta.lidl.pl> w czasie obowiązywania promocji.

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

290 g

5⁹⁹

**ERIDANOUS
Grecki sos
pomidorowy**

290 g/1 opak.
z serem Feta i suszonymi
pomidorami
lub ze smażonym
bakłażanem
1 kg = 20,66



130 g

2⁹⁹

DO ŚRODY, 03.03

**MY BEST VEGGIE
Pasta warzywna
smaki świata**

130 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 2,30



280 g

8⁹⁹

**ERIDANOUS
Pulpeciki nadziewane,
w stylu greckim***

280 g/1 opak.
różne rodzaje
1 kg = 32,11



500 g

2⁴⁹

**ERIDANOUS
Makaron Kritharaki**

500 g/1 opak.
typowy grecki makaron, podobny
do ryżu, świetnie nadaje się do zup
i zimnych sałatek
1 kg = 4,98



1 kg

10⁹⁹

**ERIDANOUS
Pierogi z nadzieniem**

1 kg/1 opak.
ze szpinakiem lub z serem, produkt mrożony



750 g

11⁹⁹

DO SOBOTY, 06.03

**Danie
na patelnię, Gyros**

750 g/1 opak.
produkt mrożony
1 kg = 15,99



1 kg

13⁹⁹

**ERIDANOUS
Zawijaniec z serem
i szpinakiem**

1 kg/1 opak.
z ciasta filo, z nadzieniem
szpinakowo-serowym z serów Feta
i Myzithra, produkt mrożony

*Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na <https://obsługa-klienta.lidl.pl> w czasie obowiązywania promocji.

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

OD PONIEDZIAŁKU, 01.03 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

ERIDANOUS

Tydzień grecki



250 g

11⁹⁹

ERIDANOUS Ser Graviera z Krety

250 g/1 opak.

drugi po Fecie najpopularniejszy ser w Grecji, dojrzewający 4 miesiące, jest produkowany z mleka owczego zmieszanego z niewielką ilością mleka koziego, o łagodnym smaku, idealnie nadaje się na deskę serów, do sałatek i zapiekanek

100 g = 4,80



OD PONIEDZIAŁKU, 01.03 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

Poczuj smak Grecji!

SUPERCENA

4⁹⁹

340 g

Chlebek grecki

340 g/1 szt.

1 kg = 14,68

♥
**WYPRODUKOWANY
W GRECJI**

♥
**ZAWIERA
48% NADZIENIA**

-30%

~~1,99~~

1³⁹

DO ŚRODY, 03.03

90 g

**Burek z serem
i szpinakiem**

90 g/1 szt.
100 g = 1,54

♥
**Z CIASTA
FILO**

SUPERCENA

3⁹⁹

180 g

**Przekąska grecka
z nadzieniem
waniliowym***

180 g/1 szt.
100 g = 2,22

♥
**Z TRADYCYJNYM
SEREM MIZITHRA
O KREMOWEJ
KONSYSTENCJI
I SŁODKAWYM
SMAKU**

SUPERCENA

3²⁹

200 g

**Ciastko greckie
z serem Mizithra***

200 g/1 szt.
100 g = 1,65

*Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na <https://obsługa-klienta.lidl.pl> w czasie obowiązywania promocji.

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

FRYTKI Z HALLOUMI Z SOSEM TZATZIKI

***Wspaniały smak sera halloumi zamknięty
w pysznych i prostych frytkach zachwyci każdego
miłośnika greckiej kuchni! Wykorzystaj przepis Kingi
i podaj je z sosem tzatziki.***



CZAS PRZY-
GOTOWANIA



0:25

POZIOM
TRUDNOŚCI



ŁATWY

LICZBA
PORCJI



4

PRZEPIS Z



KUCHNIALIDL.PL

KINGA PARUZEL

SKŁADNIKI

FRYTKI Z HALLOUMI

- mąka pszenna – 1/3 szklanki
- jajko – 1 szt.
- bułka tarta – 1/2 szklanki
- ser halloumi z miętą – 450 g
- oliwa – do smażenia

TZATZIKI

- zielony ogórek – 1 szt.
- czosnek – 1 ząbek

- jogurt grecki – 1½ szklanki
- oliwa z oliwek – 2 łyżki
- świeża mięta – 1 garść
- świeży koperek – 1 garść
- sok wyciśnięty z cytryny – 1 łyżka
- sól – 1 szczypta

PRZYGOTUJ:

- ręcznik papierowy
- tarkę o grubych i drobnych oczkach

KROK 1: PANIERUJEMY SER HALLOUMI

Halloumi owijamy ręcznikiem papierowym i odciskamy z nadmiaru płynu.

Ser kroimy w plastry, a następnie w dość grube słupki.

Mąkę i bułkę tartą przesypujemy na osobne talerze. Jajko rozbełtujemy w miseczce. Słupki sera halloumi obtaczamy kolejno w mące, jajku i bułce tartej.

KROK 2: SMAŻYMY FRYTKI

Frytki smażymy na głębokiej patelni na mocno rozgrzanej oliwie po ok. 2-3 minuty z każdej strony, aż panierka nabierze złotego koloru. Odsączamy z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.

KROK 3: PRZYGOTOWUJEMY TZATZIKI

Ogórek ścieramy do miski na tarce o grubych oczkach, a następnie mocno odciskamy w dłoniach z nadmiaru płynu i przekładamy do osobnej miski.

Dodajemy czosnek starty na tarce o drobnych oczkach. Doprawiamy solą i sokiem z cytryny. Dodajemy posiekaną miętę, koperek i oliwę z oliwek. Mieszamy i odstawiamy na ok. 5 minut, by smaki się połączyły.

KROK 4: PODAJEMY DANIE

Tuż przed podaniem dekorujemy tzatziki listkami mięty. Frytki z halloumi podajemy z sosem.

OD PONIEDZIAŁKU, 01.03 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

ERIDANOUS

Tydzień grecki



225 g

9⁹⁹

ERIDANOUS
Halloumi - ser grillowy z Cypru

225 g/1 opak.

wyprodukowany na Cyprze, ser podpuszczkowy, dojrzewający, z mleka krowiego, owczego i koziego, do wyboru: z miętą, z bazylią lub z chili
100 g = 4,44

375 g

8⁹⁹

ERIDANOUS
Ser w kostkach

375 g/1 opak.
różne rodzaje
1 kg = 23,97



OD PONIEDZIAŁKU, 01.03 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

200 g

7⁹⁹

DO SOBOTY, 06.03

**ERIDANOUS
Ser Manouri**
200 g/1 opak.
o delikatnym, lekko
słodkim smaku, idealny
na grilla, do sałatek
lub wytrawnych
wypleków
100 g = 4,00



**oryginalny,
grecki ser Feta**

6⁸⁹

**ERIDANOUS
Ser Feta**
200 g/1 opak.
z mleka koziego
i owczego
100 g = 3,45



400 g

10⁹⁹

**ERIDANOUS
Ser w stylu greckim**
400 g/1 opak.
1 kg = 27,48



400 g

12⁹⁹

**ERIDANOUS
Ser kozi w solance***
400 g/1 opak.
1 kg = 32,48



250 g

4⁹⁹

**ERIDANOUS
Krem lub grecka pasta
do smarowania pieczywa**
250 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 2,00

NOWOŚĆ

4⁹⁹

150 g

**ERIDANOUS
Pasta do smarowania
pieczywa z serem feta**
150 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 3,33



4 sztuki

5⁴⁹

**ERIDANOUS
Jogurt typu
greckiego**
4 x 125 g/1 opak.
różne rodzaje
1 kg = 10,98



*Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na <https://obsługa-klienta.lidl.pl> w czasie obowiązywania promocji.

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

OD PONIEDZIAŁKU, 01.03 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

SMAŻONE ZIEMNIAKI ZE SZPINAKIEM I FETĄ

***Jak odmienić tradycyjne ziemniaki?
Przygotowując je po grecku!
Ze szpinakiem i serem feta smakują fenomenalnie.***



CZAS PRZY-
GOTOWANIA



0:50

POZIOM
TRUDNOŚCI



ŁATWY

LICZBA
PORCJI



4

PRZEPIS Z



KUCHNIALIDL.PL

SKŁADNIKI

- 500 g mrożonego szpinaku
- 1 kg małych ziemniaków
- sól
- 1 cebula
- 1-2 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki oleju słonecznikowego
- pieprz
- 150 ml bulionu warzywnego
- 100 g zielonych oliwek nadziewanych suszonymi pomidorami
- 100 g sera feta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Szpinak rozmrażamy na sitku i osączamy.

Ziemniaki myjemy i gotujemy w mundurkach we wrzącej, osolonej wodzie przez 15-20 minut, aż będą miękkie. Odcedzamy, przelewamy zimną wodą, obieramy i kroimy na pół. Cebulę i czosnek drobno siekamy. Szpinak dobrze osączamy i grubo siekamy.

Patelnię smarujemy olejem i podgrzewamy. Smażymy na niej ziemniaki przez 5 minut ze wszystkich stron, doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy cebulę, czosnek i smażymy razem przez 1-2 minuty. Dodajemy szpinak, zalewamy bulionem i gotujemy pod przykryciem przez 8-10 minut.

Oliwki odsączamy i kroimy na pół. Fetę drobno kruszymy. Dodajemy oliwki i podgrzewamy, a następnie doprawiamy do smaku. Podajemy posypane fetą.



OD PONIEDZIAŁKU, 01.03 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

ERIDANOUS

Tydzień grecki



270 g

7⁹⁹

ERIDANOUS
**Papryczki
nadziewane serem**

270 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 5,33
wg wagi odcieku



Cena produktów bez dekoracji. Asortyment w sklepie w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Produkty tylko w ilościach detalicznych.

100 g

7⁹⁹

ERIDANOUS
Salami wołowe w stylu greckim
100 g/1 opak.
różne rodzaje



100 g

4⁹⁹

ERIDANOUS
Anchois w oleju roślinnym
100 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 8,32
wg wagi odcieku



różne rodzaje

2⁹⁹

ERIDANOUS
Przyprawy greckie
65-75 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 3,99-4,60



160 g

6⁹⁹

ERIDANOUS
Tuńczyk wędzony*
160 g/1 opak.
filety z tuńczyka w zalewie, doskonałe do sałatek, różne rodzaje
100 g = 6,72
wg wagi odcieku



SUPERCENA

1⁹⁹

różne rodzaje

KOTANYI
Zioła dalmatyńskie lub przyprawa do sałatki greckiej*
14 g, 20 g/1 opak.
100 g = 9,95/14,21



150 g

7⁹⁹

ERIDANOUS
Specjały rybne
150 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 8,88
wg wagi odcieku



280 g

6⁹⁹

ERIDANOUS
Liście winorośli nadziewane ryżem, gołąbki nadziewane ryżem, okra w oleju, fasola lub bakłażan w sosie pomidorowym
280 g/1 opak.
1 kg = 24,96



*Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na <https://obsługa-klienta.lidl.pl> w czasie obowiązywania promocji.

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

OD PONIEDZIAŁKU, 01.03 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

ERIDANOUS

Wielki wybór **oliwek** w Lidlu



1,6 kg

17⁹⁹

ERIDANOUS
**Zielone oliwki
bez pestek**
1,6 kg/1 opak.
1 kg = 21,16
wg wagi odcieku

**DUŻE
OLIWKI**

1 kg

13⁹⁹

ERIDANOUS
**Zielone
oliwki z pestką**
1 kg/1 opak.
1 kg = 23,32
wg wagi odcieku



OD PONIEDZIAŁKU, 01.03 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

120 g

6⁹⁹

ERIDANOUS
Oliwki
120 g/1 opak.
100 g = 5,83



350 g

6⁹⁹

ERIDANOUS
Oliwki nadziewane
350 g/1 opak.
zielone oliwki nadziewane
migdałami lub czosnkiem
100 g = 3,50
wg wagi odcieku



345 g

5⁹⁹

ERIDANOUS
Oliwki Kalamon w zalewie
345 g/1 opak.
100 g = 3,74
wg wagi odcieku



360 g

6⁹⁹

ERIDANOUS
Oliwki Kalamon
360 g/1 opak.
100 g = 3,50
wg wagi odcieku



250 g

5⁹⁹

ERIDANOUS
Oliwki*
250 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 2,40



212 ml

4⁹⁹

ERIDANOUS
Pasta z oliwek*
212 ml/1 opak.
różne rodzaje
100 ml = 2,35

*Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na <https://obsługa-klienta.lidl.pl> w czasie promocji.

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach hurtowych.

OD PONIEDZIAŁKU, 01.03 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

ERIDANOUS

Greckie chałwy

już od **4,99**

250 g

7⁹⁹

ERIDANOUS
Chałwa z miodem
250 g/1 opak.
100 g = 3,20



250 g

4⁹⁹

ERIDANOUS
Chałwa o smaku waniliowym lub z kakao
250 g/1 opak.
100 g = 2,00



250 g

6⁹⁹

ERIDANOUS
Chałwa migdałowa
250 g/1 opak.
100 g = 2,80



OD PONIEDZIAŁKU, 01.03 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



150 g

5⁹⁹

ERIDANOUS
**Prażone pestki słonecznika
w czekoladzie, z certyfikatem UTZ**
150 g/1 opak.
w czekoladzie mlecznej lub deserowej
100 g = 3,99

300 g

12⁹⁹

ERIDANOUS
Figi suszone*
300 g/1 opak.
1 kg = 43,30

330 g
9⁹⁹

ERIDANOUS
**Ciastka,
z certyfikatem
UTZ***
330 g/1 opak.
różne rodzaje
1 kg = 30,27



70 g

2⁹⁹

ERIDANOUS
**Baton
sezamowy
z miodem**
70 g/1 opak.
100 g = 4,27



60 g

2⁹⁹

ERIDANOUS
**Baton
migdałowy**
60 g/1 opak.
100 g = 4,98



60 g

2⁴⁹

ERIDANOUS
**Baton
z nadzieniem
migdałowym**
60 g/1 opak.
100 g = 4,15

*Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na <https://obsługa-klienta.lidl.pl> w czasie obowiązywania promocji.

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

CIASTECZKA Z NADZIENIEM FIGOWYM

*Suszone figi świetnie sprawdzają się
w roli nadzienia kruchych ciasteczek!
Przygotuj te słodkości inspirowane
kuchnią grecką i sprawdź, jak smakują.*



CZAS PRZY-
GOTOWANIA



1:30

POZIOM
TRUDNOŚCI



ŚREDNI

LICZBA
PORCJI



4

PRZEPIS Z



KUCHNIALIDL.PL

PAWEŁ MAŁECKI

SKŁADNIKI

CIASTO KRUCHE

- mąka pszenna bio – 200 g + niewielka ilość do podsypywania
- masło – 100 g
- żółtka jaj – 2 szt.
- kwaśna śmietana 12% – 1 łyżka
- cukier puder – 70 g
- nasionka z 1 laski wanilii

NADZIE NIE Z SUSZONYCH FIG

- suszone figi – 1 opakowanie (300 g)
- skórka otarta z 1 pomarańczy
- sok wyciśnięty z 1 pomarańczy
- zimna woda – 100 ml

DO DEKORACJI

- białka jaj – 2 szt.
- orzechy laskowe – 100 g
- cukier trzcinowy – 2 łyżki

PRZYGOTUJ

- sitko
- folię spożywczą
- tarkę o drobnych oczkach
- wałek
- wyciskarkę do cytrusów
- worek cukierniczy
- pędzelek
- blachę do pieczenia
- papier do pieczenia
- piekarnik rozgrzany do temperatury 185°C

KROK 1: ZAGNIATAMY CIASTO

Przesianą przez sitko mąkę łączymy w misce z cukrem pudrem. Dodajemy żółtka jaj, śmietanę i chłodne masło pokrojone na mniejsze kawałki. Laskę wanilii przekrawamy wzdłuż na pół. Tępą stroną noża wyjmujemy nasionka i dodajemy je do miski.

Ciasto zagniatamy do połączenia się składników. Nie wyrabiamy go zbyt długo, by po upieczeniu było kruche i delikatne.

Zawijamy ciasto w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na ok. 30 minut.

KROK 2: PRZYGOTOWUJEMY NADZIE NIE Z FIG

Figi drobno siekamy i przekładamy do miski. Dodajemy skórę otartą z pomarańczy i wyciśnięty z niej sok. Mieszamy. Jeśli figi nie są wystarczająco wilgotne, zalewamy je zimną wodą i odstawiamy na ok. 5 minut, by lekko nasiąknęły.

Figi przekładamy do garnka razem z wodą. Gotujemy na małym ogniu pod przykryciem ok. 15 minut, aż wchłoną cały płyn. Gdy owoce zrobią się miękkie, przekładamy je do miski i odstawiamy do wystygnięcia.

KROK 3: WAŁKUJEMY CIASTO

Schłodzone ciasto rozwałkowujemy na grubość ok. 4-5 mm na blacie oprószonym mąką, tak by otrzymać kształt prostokąta. Jeden z dłuższych brzegów ciasta odcinamy, by uzyskać równą krawędź.

KROK 4: SZPRYCUJEMY NADZIE NIE

Nadzienie z fig przekładamy do worka cukierniczego. Odcinamy końcówkę worka i szprycujemy nadzienie wzdłuż równego brzegu ciasta. Ciasto zawijamy, by zamknąć nadzienie w środku. Brzeg ciasta smarujemy białkiem jajka, sklejamy i odcinamy wałek, który następnie lekko spłaszczamy. Uważamy, by nadzienie nie wypłynęło bokiem. Analogicznie postępujemy z resztą ciasta i nadzienia. Powinniśmy uzyskać 2 spłaszczone wałki z nadzieniem.

KROK 5: PIECZEMY CIASTECZKA

Walce z ciasta z nadzieniem z fig za pomocą ostrego noża kroimy ukośnie na kawałki o długości ok. 4-5 cm. Tak powstałe ciasteczka przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, zachowując między nimi odstępy. Każde lekko spłaszczamy i smarujemy z wierzchu białkiem.

Połowę ciasteczek posypujemy cukrem trzcinowym, drugą połowę cukrem trzcinowym i drobno posiekanymi orzechami włoskimi.

Pieczemy ok. 12-17 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 185°C, aż ciasteczka uzyskają złoty kolor.

OD PONIEDZIAŁKU, 01.03 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

ERIDANOUS

Tydzień grecki

ERIDANOUS
GREEK STYLE

Baklava

10 pieces

390 g

390 g

14⁹⁹

ERIDANOUS
Baklava
z orzechami włoskimi

390 g/1 opak.
1 kg = 38,44

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

OD PONIEDZIAŁKU, 01.03 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

4 sztuki

11⁹⁶

Piwo Mythos
4 x 500 ml/1 opak.
1l = 5,98



INFORMUJEMY, ŻE OSOBOM NIETRZEŻWYM I OSOBOM DO LAT 18 ALKOHOLU NIE SPRZEDAJEMY.

1 PUSZKA TYLKO 2,99

200 g

4⁹⁹

ERIDANOUS Chipsy
200 g/1 opak.
tztziki lub gyros
100 g = 2,50



175 g

5⁹⁹

ERIDANOUS Paluszki chlebowe
175 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 3,42



200 g

3⁷⁹

ERIDANOUS Orzechy ziemne w cieście tztziki
200 g/1 opak.
100 g = 1,90



400 g

6⁹⁹

ERIDANOUS Sucharki z oliwą z oliwek*
400 g/1 opak.
różne rodzaje
1 kg = 17,48



400 g

6⁹⁹

ERIDANOUS Paluszki z ziarnami słonecznika*
400 g/1 opak.
1 kg = 17,48



*Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na <https://obsługa-klienta.lidl.pl> w czasie obowiązywania promocji. Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

**Sprawdź gazetki
ulubionych sieci na stronie**

ding.pl



ROSSMANN