



Deluxe

WIELKANOC



OD PONIEDZIAŁKU 08.03 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

OD PONIEDZIAŁKU, 08.03 DO WYCZERPIANIA ZAPASÓW

Deluxe

Wykwintne smaki,
wyjątkowe chwile!

Deluxe

WHITE TIGER PRAWN RING

*Deveined, Partly Peeled and Cooked with
Exotic Sweet Chili Sauce*



270 g

270 g

21⁹⁹

DELUXE

**Krewetki białe,
wykwintne z sosem,
z certyfikatem ASC**

270 g/1 opak.

gotowane, oczyszczone i częściowo obrane,
z sosem słodko-pikantnym z papryczką
chilli, ułożone na tacce, produkt mrożony
1 kg = 81,44



1 kg

69⁹⁰

DELUXE
Szynka parmeńska*
1 kg



80 g

10⁹⁹

DELUXE
Bresaola - szynka wołowa, suszona, dojrzewająca
80 g/1 opak.
oryginalna, włoska wędlina suszona, w plastrach
100 g = 13,74



120 g

9⁹⁹

DELUXE
Salami Spianata Calabria
120 g/1 opak.
100 g = 8,33

różne rodzaje

7⁹⁹



DELUXE
Salami
60 g, 80 g/1 opak.
salami ze szlachetną pleśnią,
w plastrach, dojrzewające,
suszone na powietrzu, o obniżonej
zawartości tłuszczu, wołowe lub z indyka
100 g = 13,32/9,99

Deluxe



KAROL OKRASA

Makaron z krewetkami w maślanym sosie

*Soczyste krewetki, makaron i pikantny sos maślany!
poznaj przepis na danie, którym naje się nawet cała
ekipa filmowa!*



0:45 h



poziom
średni



8 porcji

Składniki:

- **surowe krewetki** – 1 kg
- **makaron penne** – 500 g
- **czosnek** – 4-6 ząbków
- **papryczka chili** – 1 szt.
- **cebula dymka ze szczypiorkiem** – 2 szt.
- **białe wino wytrwane** – 100 ml
- **masło** – 200 g
- **cytryna** – 2 szt.
- **sól**
- **pieprz**
- **oliwa z oliwek**
- **olej rzepakowy**



Krok 1: Gotujemy makaron

Makaron gotujemy według wskazówek na opakowaniu. Odcedzamy, przelewamy oliwą z oliwek i mieszamy. Czosnek kroimy w plastry, papryczkę chili drobno siekamy. Cebule dymki kroimy w kostkę, a szczypiorek siekamy.

Krok 2: Smażymy krewetki

Krewetki marynujemy w oliwie z oliwek, soli i pieprzu. Na patelni rozgrzewamy odrobinę oleju i smażymy krewetki partiami, po około 20-30 sekund z każdej strony. Na tej samej patelni szklimy dymkę i czosnek. Dodajemy odrobinę

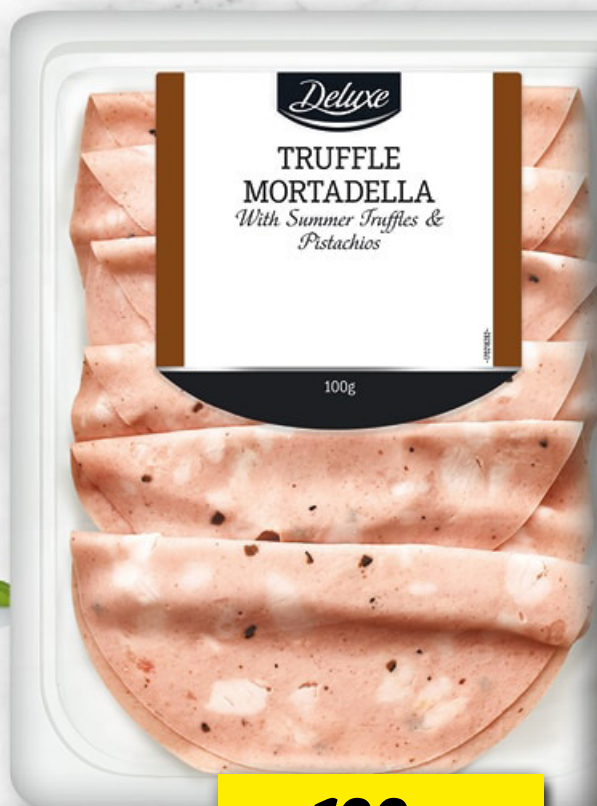
chili i zalewamy białym winem. Doprawiamy solą i pieprzem. Dolewamy odrobinę wody. Następnie partiami dodajemy zimne masło, pokrojone na mniejsze kawałki. Cały czas mieszamy sos, kiedy powstanie delikatna emulsja, dodajemy skórkę otartą z cytryny i sok. Jeśli sos jest zbyt tłusty, dodajemy więcej wody.

Krok 3: Doprawiamy sos

Do sosu dodajemy makaron, a po chwili usmażone krewetki. Posypujemy chili i szczypiorkiem, doprawiamy solą i pieprzem oraz polewamy oliwą. Całość mieszamy i układamy na wierzchu ćwiartki cytryny.

Deluxe

Dzielmy się
wyjątkowym smakiem!



100 g

6⁹⁹

DELUXE
**Oryginalna, włoska
mortadella z truflami
i pistacjami**
100 g/1 opak.
gotowana kiełbasa, wytwarzana
z wieprzowiny, drobno przemielona



różne rodzaje

6⁹⁹

DELUXE
Pastrami
100 g, 110 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 6,99/6,35

200 g

6⁹⁹



DELUXE
Selekcja pasztetów

10 x 20 g/1 opak.
100 g = 3,50



80 g

7⁴⁹

DELUXE
Szynka krojona
Jamon Serrano Gran Reserva

80 g/1 opak.
oryginalna hiszpańska szynka surowa, suszona
na powietrzu, dojrzewa 16 miesięcy
100 g = 9,36



264 g

19⁹⁹

DULANO
Salami mix
264 g/1 opak.
1 kg = 75,72



90 g

9⁹⁹

DELUXE
Wędlna
wołowa

90 g/1 opak.
naturalna lub z pieprzem
100 g = 11,10



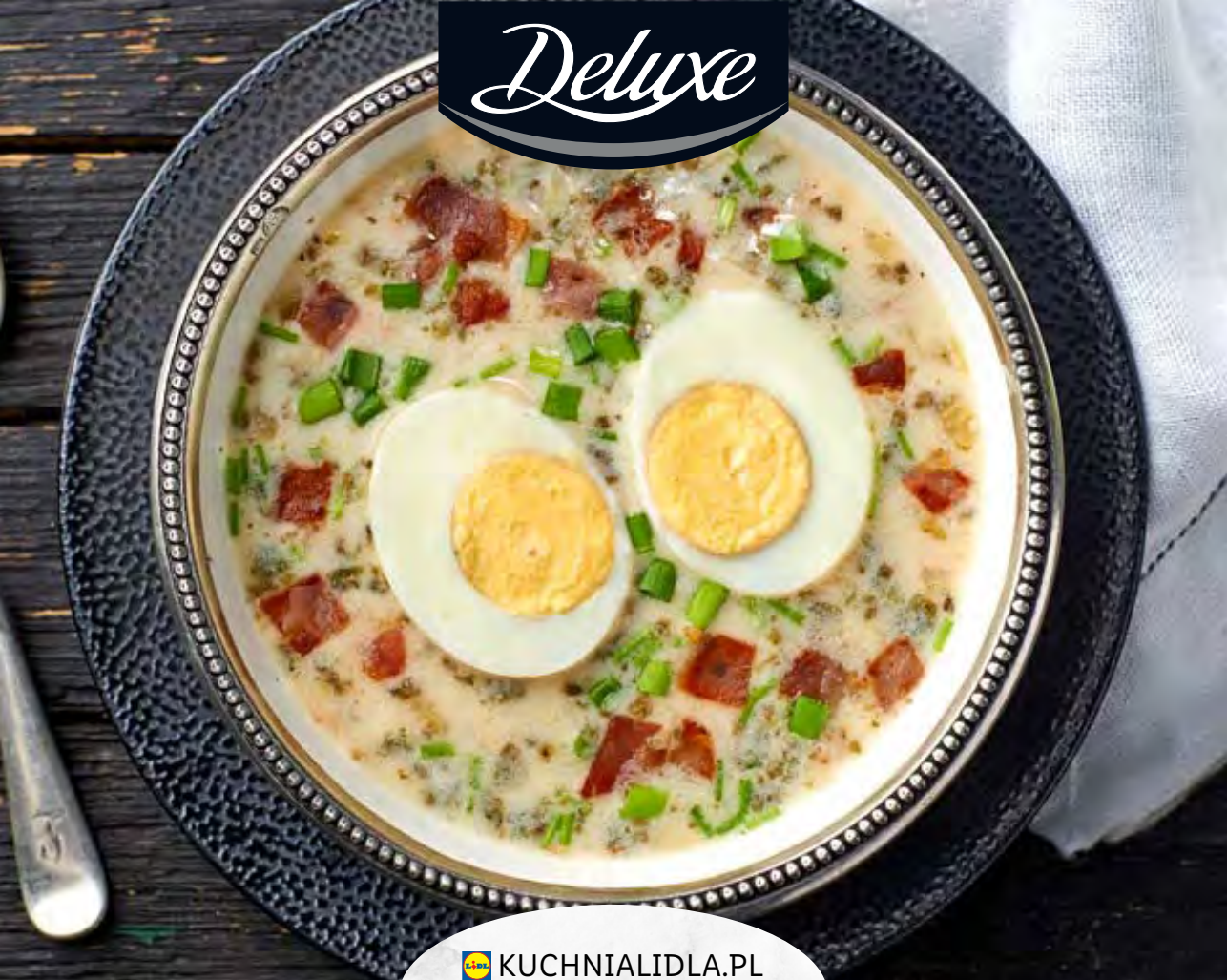
150 g

7⁹⁹

DULANO
Szynka
w plastrach

150 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 5,33

Deluxe



 KUCHNIALIDLA.PL

Zupa chrzanowa z szynką

Coś specjalnego dla miłośników zdecydowanych smaków – zupa z podsmażaną szynką oraz mocno chrzanową nutą.



1:00 h



poziom
łatwy



6 porcji

Składniki:

- **chrzan** - 3 łyżki
- **szynka włoska surowa** - 160 g
- **cebula** - 1 szt.
- **masło** - 1 łyżka
- **ziemniaki** - 6 szt.
- **bulion drobiowy** - 1 1/2 l
- **śmietana 30%** - 150 ml
- **majeranek** - 1 łyżeczka
- **czosnek** - 2 ząbki
- **jajka** - 4 szt.
- **sól**
- **pieprz**
- **szczypiorek** - 2 łyżki



Krok 1:

Bulion przelewamy do dużego garnka i gotujemy.

Krok 2:

Na patelni rozgrzewamy masło. Wrzucamy drobno pokrojoną szynkę włoską oraz posiekaną w kostkę cebulę i podsmażamy do zrumienienia. Dodajemy do gotującego się bulionu.

Krok 3:

Na tę samą patelnię wrzucamy obrane i pokrojone w drobną kostkę ziemniaki oraz pokrojony w plasterki czosnek. Smażymy przez chwilę, aż czosnek się zezłoci, a następnie warzywa przekładamy do garnka

z bulionem. Dodajemy majeranek, a następnie gotujemy zupę pod przykryciem ok. 30 minut, aż ziemniaki całkowicie zmiękną.

Krok 4:

Pod koniec dodajemy do zupy chrzan oraz śmietanę, mieszamy, ponownie zagotowujemy i przyprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Krok 5:

W międzyczasie gotujemy jajka na twardo. Jajka obieramy ze skorupki, przekrawamy na pół. Na każdy talerz nakładamy po 2 połówki jajka i nalewamy zupę. Dekorujemy posiekanym szczypiorkiem.



360 g

3⁹⁹

DELUXE Ajvar
360 g/1 opak.
pasta paprykowa doskonała do mięs lub kanapek, w wersji ostrej lub łagodnej
1 kg = 11,08



410 g

12⁹⁹

FRESHONA Serca karczochów w zalewie
410 g/1 opak.
100 g = 5,20 wg wagi odcieku



400 g

5⁹⁹

DELUXE Gnocchi nadziewane pesto
400 g/1 opak.
1 kg = 14,98



750 g

6⁹⁹

FRESHONA Mieszanka warzywna
750 g/1 opak.
naturalne, bez dodatku sztucznych składników, z wysokiej jakości odmian warzyw, produkt mrożony
1 kg = 9,32



180 g

6⁹⁹

DELUXE Pasta z karczochów
180 g/1 opak.
100 g = 3,88



250 g

5⁹⁹

DELUXE Ravioli z miodem i serem pecorino
250 g/1 opak.
100 g = 2,40

500 g

4⁹⁹

DELUXE
Makaron Fusilloni
500 g/1 opak.
1 kg = 9,98



500 g

5⁹⁹

DELUXE
Makaron wstążki
500 g/1 opak.
różne rodzaje
1 kg = 11,98



SUPERCENA

4⁴⁹

400 g

DELUXE
Makaron z mąki durum*
400 g/1 opak.
duże muszle,
świdry lub calamari
1 kg = 11,23



500 g

4⁹⁹

COMBINO
Makaron z motywem świątecznym
500 g/1 opak.
1 kg = 9,98



różne rodzaje

5⁹⁹

DELUXE
Młynek z przyprawami*
40-55 g/1 opak.
pikantna, do dań kuchni indyjskiej,
do dań z dziczyzny, z ryb lub z drobiu
100 g = 14,98-10,89



420 g

19⁹⁹

DELUXE
Sól himalajska w młynku
420 g/1 opak.
wysokiej jakości, naturalna,
czysta i nieprzetworzona
1 kg = 47,60



500 g

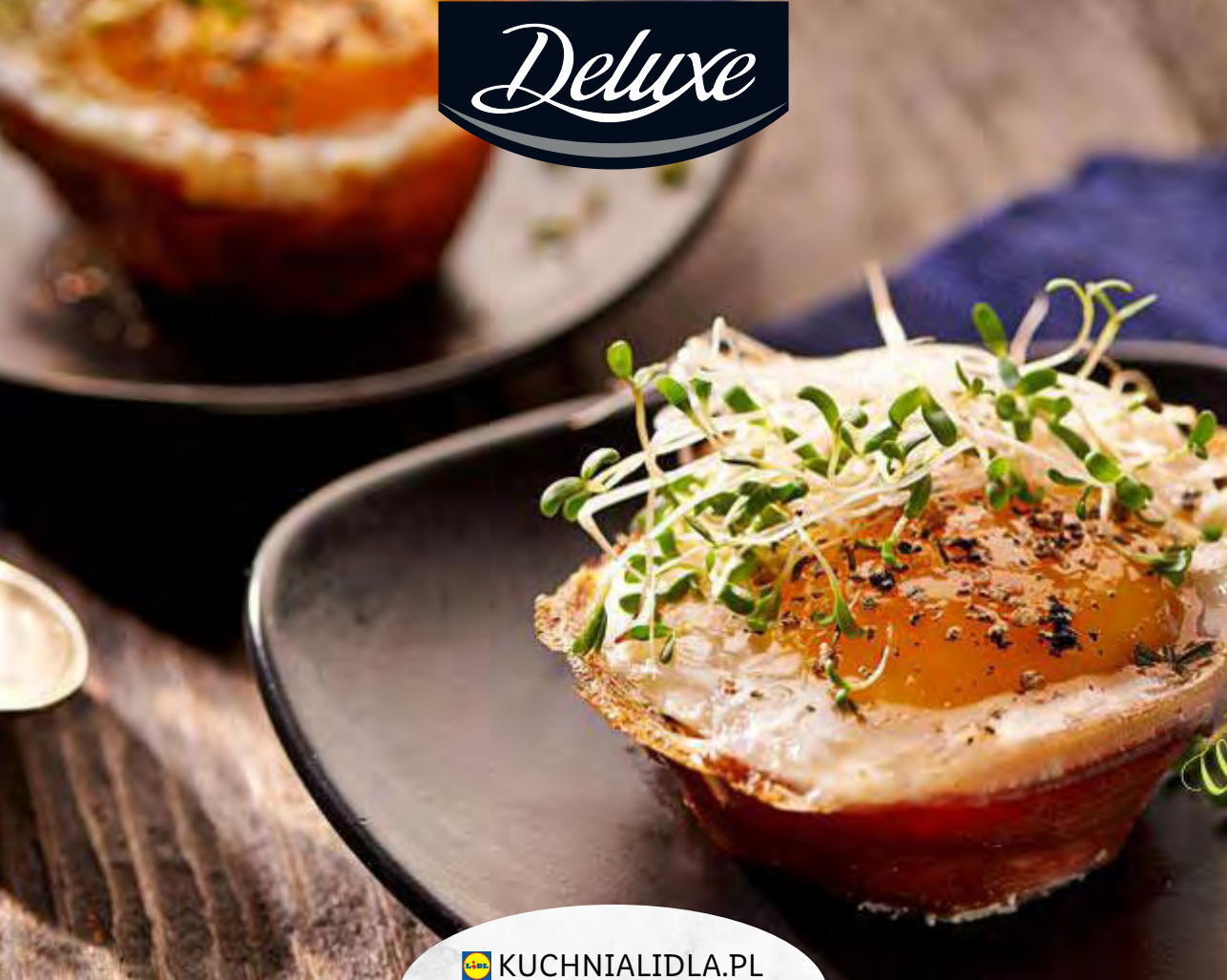
7⁴⁹

DELUXE
Ryż premium
500 g/1 opak.
szlachetne odmiany ryżu,
czarny, czerwony lub górski
1 kg = 14,98

*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.

Deluxe



 KUCHNIALIDLA.PL

Jajka zapiekane w szynce

*Pomysłowy sposób na serwowanie jajek, który
sprawdzi się na niejednym śniadaniu lub przyjęciu.
Wszyscy będą zachwyceni!*



0:25 h



poziom
łatwy



6 porcji

Składniki:

- **jajka** - 6 szt.
- **szynka jamon serrano gran reserva** - 6 plastrów
- **suszone pomidory** - 6 szt.
- **oliwa z oliwek** - 1 łyżka
- **zioła prowansalskie** - 1 łyżeczka
- **sól**
- **pieprz**
- **świeża rzeżucha**



Krok 1:

Oliwą z oliwek za pomocą pędzelka smarujemy foremkę na muffiny z 6 wgłębieniami. Wewnątrz formy układamy po 1 plasterku szynki, tak by przykrywał on dno oraz boki foremki.

Krok 2:

Suszone pomidory siekamy i nakładamy po trochu na spód foremek. Na wierzch wbijamy jajko. Oprószamy solą, pieprzem oraz odrobiną ziół prowansalskich.

Krok 3:

Zapiekamy przez 15 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200 stopni. Upieczone jajka przekładamy na talerz, dekorujemy odrobiną świeżej rzeżuchy.

Deluxe

Wykwintne smaki, wyjątkowe chwile!

250 ml

16⁹⁹

DELUXE
**Styryjski olej
z pestek dyni**
250 ml/1 but.
100 ml = 6,80



250 ml

12⁹⁹

DELUXE
**Oliwa z oliwek
ekstra
z przyprawami**
250 ml/1 but.
z pierwszego tłoczenia,
z rozmarynem
i ziarnami pieprzu czerwonego,
z oregano lub z papryczką chili,
z ziarnami czerwonego
pieprzu i liściem laurowym
100 ml = 5,20

340 g

9⁹⁹

DELUXE
Oliwki Gordal
340 g/1opak.
jeden z najszlachetniejszych
rodzajów oliwek, z migdałami,
z pomidorami, z papryką
i czosnkiem
100 g = 5,26
wg wagi odcieku



380 g

11⁹⁹

DELUXE
Oliwki z nadzieniem
380 g/1 opak.
różne rodzaje
1 kg = 31,55



250 ml

6⁹⁹

DELUXE
Włoskie oliwki
250 ml/1 opak.
różne rodzaje
100 ml = 2,80



125 ml

4⁹⁹

DELUXE
Przyprawa z oliwą z oliwek
125 ml/1 but.
z dodatkiem Aceto Balsamico di Modena, z papryczką chili, z czosnkiem lub z truflą
100 ml = 3,99

500 ml

17⁹⁹

OLISONE
Oliwa z oliwek premium
500 ml/1 but.
różne rodzaje
1 l = 35,98

750 ml

19⁹⁹

DELUXE
Oliwa z oliwek ekstra z Krety
750 ml/1 but.
najwyższa kategoria oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, tłoczona na zimno
1 l = 26,65





90 g

5⁹⁹

**DELUXE
Ser Grana Padano,
tarty**

90 g/1 opak.
klasyczny ser włoski,
o bogatym aromacie,
dojrzewający 20 miesięcy
100 g = 6,66



180 g

6⁹⁹

**DELUXE
Ser Brie
pleśniowy
z nadzieniem**

180 g/1 opak.
z pomidorami
i bazylią, z pesto z bazylii
oraz cebulą dymką
lub ze szczypiorkiem
100 g = 3,88



110 g

6⁹⁹

**DELUXE
Krem
kanapkowy**

110 g/1 opak.
z homarem, z tuńczykiem
lub z borowikami
100 g = 6,35





100 g

7⁹⁹

DELUXE
**Salami
w plasterkach
z pistacjami**
100 g/1 opak.

400 g

12⁹⁹

DELUXE
**Kiełbasa
salami
wieprzowa**
400 g/1 opak.
suszona, wędzona,
dojrzewająca,
z dodatkiem mięsa
z jelenia lub z dzika
1 kg = 32,48



150 ml

5⁹⁹

ACENTINO
**Krem
balsamiczny**
150 ml/1 but.
100 ml = 3,99



250 ml

12⁹⁹

DELUXE
**Ocet balsamiczny
z Modeny**
250 ml/1 but.
oryginalny ocet balsamiczny z Modeny,
tradycyjnie produkowany
z moszczu winogronowego
100 ml = 5,20



300 g

21⁹⁹

DELUXE
Tuńczyk w oliwie z oliwek
300 g/1 opak.
100 g = 10,47
wg wagi odcieku

230 g

19⁹⁹

DELUXE
**Filety z sardeli
w oliwie**
230 g/1 opak.
100 g = 8,69



Deluxe



 KUCHNIALIDLA.PL

Klops z jajkiem

*Zobacz, jak smaczny i efektowny obiad
można wyczarować z porcji mielonego mięsa
i gotowanych jajek.*



1:30 h



poziom
średni



6 porcji

Składniki:

- **mielona wieprzowina** - 500 g
- **chilli w oliwie z oliwek** - 2 strąki
- **cebula** - 1 szt.
- **seler naciowy** - 1 łodyga
- **marchewka** - 1 szt.
- **ser Parmigiano Regano** - 100 g
- **jajka** - 4 szt.
- **bułka tarta** - 2 łyżki
- **sól**
- **pieprz**
- **oliwa z oliwek** - 1 łyżka

Krok 1:

3 jajka gotujemy na twardo, studzimy i obieramy.

Krok 2:

Cebulę i selera obieramy i kroimy w drobną kostkę. Chilli drobno siekamy. Marchewkę obieramy, trzemy na tarce o drobnych oczkach. Warzywa dodajemy do mięsa, razem ze startym serem. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Dodajemy pozostałe nieugotowane jajko oraz bułkę tartą i całość wyrabiamy na jednolitą masę.

Krok 3:

Na blacie rozwijamy kawałek folii spożywczej. Na folię wykładamy mięso, formując z niej podłużny prostokąt. Wzdłuż jednego z boków układamy ugotowane



na twardo jajka. Z pomocą folii spożywczej rolujemy mięso w taki sposób, by jajka znalazły się w środku. Końce rolady zawijamy do środka. Tak uformowany klops zawijamy w folię i chłodzimy w lodówce przez 2 godziny.

Krok 4:

Schłodzony klops przenosimy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i odwijamy z folii spożywczej. Wierzch rolady smarujemy za pomocą pędzelka oliwą z oliwek.

Krok 5:

Pieczemy ok. 60 minut w temperaturze 180 stopni. Upieczony klops wyjmujemy, studzimy i wkładamy do lodówki. Kroimy po upływie przynajmniej kilku godzin (inaczej klops będzie się kruszył).

190 g

6⁹⁹

DELUXE
Pesto premium
190 g/1 opak.
gęsty i aromatyczny sos z dodatkami:
z serem Ricotta i orzechami włoskimi,
z suszonymi oliwkami
lub z migdałami
100 g = 3,68



190 g

6⁹⁹

DO SOBOTY, 13.03

DELUXE
Pesto premium
190 g/1 opak.
truflowe, z tuńczykiem
lub rukolą
100 g = 3,68



200 g

3⁹⁹

DELUXE
Pasta paprykowa
200 g/1 opak.
ostra, surowa i siekana,
idealna do dań mięsnych,
warzyw, ale także jako dodatek
do sałatek lub past kanapkowych
100 g = 2,00



170 g

5⁹⁹

DELUXE
Papryczki chili w oliwie z oliwek
170 g/1 opak.
pikantne i aromatyczne,
zmielone strączki papryczki
chili w oliwie z oliwek
z pierwszego tłoczenia
100 g = 3,52



190 g

5⁹⁹

DELUXE
Suszone pomidory w oleju z rozmarynem
190 g/1 opak.
100 g = 3,15



SUPERCENA

3⁴⁹

180 g

DELUXE
Musztarda
180 g/1 opak.
figowa lub truflowa
100 g = 1,94



330 g

9⁹⁹

DELUXE
Szparagi zielone, grillowane
330 g/1 opak.
100 g = 5,40
wg wagi odcieku



350 g

5⁹⁹

DELUXE
Sos pomidorowy
350 g/1 opak.
różne rodzaje
1 kg = 17,11





Deluxe
COSTA RICA
TARAZZÚ
*Whole Bean,
Gently Roasted*

500 g

24⁹⁹

DELUXE
**Kawa ziarnista Tarrazú,
100% Arabica**
500 g/1 opak.
z certyfikatem Rainforest Alliance, całe ziarna,
z pacyficznych wysp Costa Rica
1 kg = 49,98



85 g

5⁴⁹

DELUXE
Tiramisu
85 g/1 opak.
słynny deser z serka
Mascarpone, przygotowany na spodzie z ciasta
biskoptowego nasączonego kawą, z kakaową posypką
100 g = 6,46



5 x 10 ml

29⁹⁹

DELUXE
**Zestaw
do aromaterapii***
w zestawie: 5 olejków
i kominek

DELUXE
AROMA THERAPY SET
Fragrances with Essential Oils

Pear/Flower/
Lavender/Basil & Mint/Verbena 5 x 10 ml e

DELUXE
**Zestaw
do aromaterapii***
w zestawie: 5 olejków
i kominek

500 g

16⁹⁹

BELLAROM
**Barista,
kawa całe
ziarna**
500 g/1 opak.
różne rodzaje
1 kg = 33,98



90 g

5⁹⁹

DELUXE
Przyprawy do kawy
90 g/1 puszc.
gama słodkich kompozycji
przypraw do deserów
lub aromatyzowania kawy,
różne rodzaje
100 g = 6,66




DELUXE
INSTANT COCOA DRINK
Enriched with Cinnamon and Chili Peppers

350 g

10⁹⁹

DELUXE
**Czekolada w puszcze,
z certyfikatem UTZ**
350 g/1 opak
słony karmel, czekolada biała lub mleczna z chilli
1 kg = 31,40




DELUXE
GREEN TEA MIX
*Refined with
Mango & Bergamot Flavour*

80 g

12⁹⁹

DELUXE
Herbata w puszcze
80 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 16,24

130 g

11⁹⁹

DELUXE
**Praliny Canache,
z certyfikatem UTZ**
130 g/1 opak.
z pełnomlecznej
czekolady z nadzieniem
truflowym z dodatkami
100 g = 9,22



OD PONIEDZIAŁKU, 08.03 DO WYCZERPIANIA ZAPASÓW



Zasmakuj luksusowej słodyczy!

500 g

9⁹⁹

DELUXE
Premium tiramisu
500 g/1 opak.
1 kg = 19,98



750 g

21⁹⁹

DELUXE
**Tort,
z certyfikatem
UTZ**
750 g/1 opak.
czekoladowy, śmietankowo-
-brzoskwinowy
lub stracciatella z wiśniami,
produkt mrożony
1 kg = 29,32



900 ml

11⁹⁹

DELUXE
Lody premium
900 ml/1 opak.
czekoladowe lub waniliowe
z owocami leśnymi
1 l = 13,32



1 litr

9⁹⁹

DELUXE
Sorbet premium
1 l/1 opak.
o smaku cytrynowym,
mango, malinowym
lub marakui



140 g

9⁹⁹

DELUXE
Baklava, z certyfikatem UTZ
140 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 7,14



250 g

3⁹⁹

DELUXE
Kremowy jogurt w słoiku
250 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 1,60



250 g

4⁹⁹

DELUXE
Krem do smarowania
250 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 2,00



200 g

5⁹⁹

MISTER CHOC
Krem do smarowania pieczywa
200 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 3,00



250 g

13⁹⁹

DELUXE
Baklava, z certyfikatem UTZ
250 g/1 opak.
100 g = 5,60



**SZUKAJ
NA
STANDZIE**

200 g

12⁹⁹

DELUXE
**Owoce
w czekoladzie**

200 g/1 opak.
ananas, imbir, banan
lub morela

100 g = 6,50



200 g

9⁹⁹

DELUXE
**Chlebek daktylowy
lub figowy
z dodatkami**

200 g/1 opak.
100 g = 5,00



200 g

13⁹⁹

DELUXE
Trufle

200 g/1 opak.
różne rodzaje

100 g = 7,00



200 g

9⁹⁹

DELUXE
**Włoskie
ciasteczka
cantuccini**

200 g/1 opak.
z pistacjami
lub z orzechami laskowymi

100 g = 5,00



225 g

14⁹⁹

DELUXE
Mieszanka orzechów, z certyfikatem UTZ

225 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 6,66



różne rodzaje

8⁹⁹

ALESTO
Migdały
150 g, 175 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 5,99/5,14



300 g

17⁹⁹

DELUXE
Mieszanka orzechów, z certyfikatem UTZ

300 g/1 opak.
z łopatką w zestawie
1 kg = 59,97



Łopátka w zestawie!

150 g

7⁹⁹

DELUXE
Karmelki
150 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 5,33



180 g

9⁹⁹

DELUXE
Daktyle Medjool

180 g/1 opak.
suszone, odmiany Medjool, uważanej za jedną z najlepszych na świecie, duże, bardzo soczyste, o miękkim mięszku i delikatnej skórce
100 g = 5,55



100 g

9⁹⁹

DELUXE
Owoce w czekoladzie, z certyfikatem UTZ
100 g/1 opak.
różne rodzaje



125 g

3⁹⁹

SNACK DAY
Chipsy
125 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 3,19



DELUXE

CANDIED ORANGES
-coated in dark chocolate-

różne rodzaje

9⁹⁹

DELUXE
Kawałki pomarańczy lub ananasa w czekoladzie deserowej
135 g, 150 g/1 opak.
100 g = 7,40/6,66



**Sprawdź gazetki
ulubionych sieci na stronie**

ding.pl



ROSSMANN