WIELKIE GOTOWANIE WIELKANOCNE

Polskie Sklepy

arhelan

EGZEMPLARZ BEZPŁATNY

Oferta handlowa obowiązuje od 15.03.2024-31.03.2024 lub do wyczerpania zapasów.
Oferta obowiązuje w wybranych sklepach Arhelan.
Ceny regularne nie dotyczą sklepów Arhelan nr 12,106,111 i 114.
Ceny regularne nie dotyczą sklepów Delikatesy Centrum Arhelan nr 124, 125, 126, 127, 132, 133, 134, 136, 137, 139.

Zupa chrzanowa

składniki;

- 1 łyżka masła
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 200 g wędzonych żeberek
- 1, 5 litra bulionu
- 4 ziemniaki
- **3 surowe białe kiełbaski**
- 1 łyżka majeranku
- 3 łyżeczki chrzanu
- 100 ml śmietany 18%
- 4 ugotowane na twardo jajka
- opcjonalnie świeży majeranek

przygotowanie;

W garnku z grubym dnem zeszklij na maśle pokrojoną w kosteczkę cebulę. Dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek, wymieszaj i chwilę razem podsmażaj. Wlej gorący bulion, dodaj wędzone żeberka i zagotuj. Dodaj obrane i pokrojone w kosteczkę ziemniaki, opłukaną surową kiełbasę (w całości) oraz majeranek. Dopraw solą i pieprzem, zmniejsz ogień i gotuj przez ok. 25 minut pod przykryciem na małym ogniu. Na koniec dodaj chrzan i po zagotowaniu odstaw z ognia. Wyjmij kiełbasę i pokrój ją na mniejsze kawałki. Zupę zapraw śmietaną. Podawaj z jajkami i opcjonalnie posiekanym świeżym majerankiem.

~~31,99*~~
27,99
-4zł

ZŁ/KG

KIEŁBASA BIAŁA SUROWA SWOJSKI STRAGAN

cena za 1 kg
(27,99 zł/kg)
*Cena przed obniżką

*Cena sprzed obniżki, najczęściej występująca w sklepach Arhelan ustalona przed przygotowaniem materiału. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduję się na etykiecie cenowej. Najniższa cena z ostatnich 30 dni może dotyczyć artykułów będących w wyprzedaży, promocji w pojedynczych sklepach. Ceny regularne nie dotyczą sklepów Arhelan nr 12,106,111 i 114. Ceny regularne nie dotyczą sklepów Delikatesy Centrum Arhelan nr 124, 125, 126, 127, 132, 133, 134, 136, 137, 139.

ZŁ/KG

~~33,99*~~
26,99
-7zł

KAROL
ZAKŁAD MIĘSNY

KIEŁBASA BIAŁA PARZONA SPECJAŁ
cena za 1 kg KAROL
(26,99 zł/kg)
*Cena przed obniżką

Pieczone kiełbaski

składniki:

- 8 szt. kiełbasy białej parzonej
- 3 cebule
- 2 ziarenka ziela angielskiego
- 4 liście laurowe
- 2 łyżki masła

przygotowanie:

Cebulę pokrój w piórka i włóż do naczynia żaroodpornego. Dodaj ziele angielskie, liście laurowe i masło, ułóż kiełbasę białą i włóż do rozgrzanego do 160°C piekarnika na około 10 minut. Jeśli lubisz chrzan, możesz dodać 2-3 łyżki na 2 minuty przed końcem pieczenia. Kiełbasa biała świetnie smakuje zalana ciemnym piwem.

* Oferta obowiązuje w wybranych sklepach.

Różowe jajka faszerowane

składniki;

- 6 jajek
- 3 średnie buraki
- 200 ml octu jabłkowego
- 2 liście laurowe
- po 3 ziarna ziela angielskiego i pieprzu
- 100g kremowego serka
- 2 łyżki majonezu
- 1/3 łyżeczki przyprawy curry
- 20 g startego parmezanu
- sól i pieprz do smaku
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku

przygotowanie;

Buraki obierz, pokrój na mniejsze kawałki, włóż do garnka. Dodaj 300 ml wody, ocet, liście laurowe, ziele angielskie i pieprz. Gotuj około 40 minut, zdejmij z ognia. Jajka ugotuj na twardo i obierz ze skorupki. Włóż do buraczanej marynaty tak, by jajka były zakryte płynem. Odstaw na godzinę. Następnie jajka wyjmij i przekrój na pół. Żółtka wyjmij i przełóż do miski.Miksuj żółtka z serkiem, majonezem, curry i parmezanem. Dopraw solą i pieprzem do smaku i ponownie wymieszaj. Konsystencja nadzienia powinna być kremowa i zwarta. Przełóż nadzienie do szprycy i wyciśnij do otworów po żółtkach. Przed podaniem jajka udekoruj posiekanym szczypiorkiem.

~~7,79~~
6,49
-17%

MAJONEZ NAPOLEOŃSKI
260 g MOSSO
(24,96 zł/kg)
Najniższa cena z ostatnich 30 dni (przed obniżką) 7,79 zł
(17% taniej)

*Cena sprzed obniżki, najczęściej występująca w sklepach Arhelan ustalona przed przygotowaniem materiału. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduję się na etykiecie cenowej. Najniższa cena z ostatnich 30 dni może dotyczyć artykułów będących w wyprzedaży, promocji w pojedynczych sklepach. Ceny regularne nie dotyczą sklepów Arhelan nr 12,106,111 i 114. Ceny regularne nie dotyczą sklepów Delikatesy Centrum Arhelan nr 124, 125, 126, 127, 132, 133, 134, 136, 137, 139.

POMIDORY SUSZONE
(CAŁY ASORTYMENT)

270 g OLE!
(25,89 zł/kg)
Najniższa cena z ostatnich
30 dni (przed obniżką) 8,99 zł
(2 zł taniej)

~~8,99~~
6,99
-2zł

Sałatka z ciecierzycą i suszonymi pomidorami

składniki:

- 1 puszka ciecierzycy
- 1 czerwona papryka słodka
- 6 dużych pomidorów suszonych w oleju
- 1 czerwona cebula
- 1 pęczek natki pietruszki
- 1 pęczek natki kolendry
- 150 g pomidorków koktajlowych
- 3 łyżki oliwy
- 1 łyżeczka miodu
- ½ łyżki soku z cytryny
- 1 łyżeczka musztardy

przygotowanie:

Ciecierzycę przepłucz na sitku. Paprykę pozbaw gniazda nasiennego i pokrój w drobną kostkę. Pomidory suszone i cebulę pokrój na małe kawałki. Natkę pietruszki i kolendry drobno posiekaj. Pomidorki koktajlowe pokrój na ćwiartki. Do miski przełóż ciecierzycę, paprykę, pomidory suszone. Dodaj posiekaną natkę oraz kolendrę i wszystko dokładnie wymieszaj. Dodaj pomidorki koktajlowe i delikatnie mieszaj. Przygotuj sos łącząc ze sobą oliwę, musztardę, miód i sok z cytryny. Dokładnie wymieszaj i polej nim sałatkę.

* Oferta obowiązuje w wybranych sklepach.

~~2,99~~
2,69
TANIO!

KONCENTRAT POMIDOROWY 30%

90g PUDLISZKI
(29,89 zł/kg)
Najniższa cena z ostatnich 30 dni (przed obniżką) 2,99 zł
(10% taniej)

~~5,69~~
3,99
-30%

KUKURYDZA KONSERWOWA

400g PUDLISZKI
(9,98 zł/kg)
Najniższa cena z ostatnich 30 dni (przed obniżką) 5,69 zł
(30% taniej)

Zapiekanka ziemniaczana z mięsem i warzywami

składniki;

- 8 średnich ziemniaków
- 3 łyżki oliwy
- 1 łyżka suszonego majeranku
- 1 cebula
- 300g mięsa mielonego
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 ząbek czosnku
- 6 łyżek groszku konserwowego
- 6 łyżek kukurydzy konserwowej
- 1 marchewka
- 200g tartej mozzarelli
- 400g śmietanki 30%
- 1 jajko
- sól, pieprz
- świeży koperek do posypania

przygotowanie;

Piekarnik rozgrzej do 200°C. Naczynie żaroodporne wysmaruj oliwą. Cebulę pokrój w cienkie piórka, marchewkę zaś na mniejsze kawałki. Czosnek przeciśnij przez praskę. Ziemniaki pokrój w cienkie plasterki i dopraw je pieprzem oraz solą, posyp majerankiem i polej 1 łyżką oliwy. Dokładnie wymieszaj. Na patelnię wlej 2 łyżki oliwy, dodaj cebulę, czosnek i smaż, aż cebula zmięknie i się lekko zarumieni. Dodaj mięso mielone i smaż jeszcze kilka minut. Dopraw solą i pieprzem. Dodaj koncentrat pomidorowy, groszek, kukurydzę oraz marchewkę po czym wszystko razem wymieszaj. W osobnej misce połącz ze sobą śmietankę, jajko i 1/3 porcji startego sera. Dopraw solą oraz pieprzem. Na dnie naczynia żaroodpornego ułóż połowę ziemniaków, wysmaruj 3 łyżkami sosu śmietanowego, na to warstwę mięsa z warzywami, a na wierzch resztę ziemniaków. Polej pozostałym sosem i piecz ok. 30 minut. Na 10 minut przed końcem pieczenia posyp serem. Jeśli ser będzie się mocno rumienił, przykryj folią aluminiową. Po upieczeniu posyp danie poszatkowanym koperkiem.

~~4,99~~
4,29
TANIO!

GROSZEK KONSERWOWY

400g PUDLISZKI
(10,73 zł/kg)
Najniższa cena z ostatnich 30 dni (przed obniżką) 4,99 zł
(14% taniej)

*Cena sprzed obniżki, najczęściej występująca w sklepach Arhelan ustalona przed przygotowaniem materiału. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduję się na etykiecie cenowej. Najniższa cena z ostatnich 30 dni może dotyczyć artykułów będących w wyprzedaży, promocji w pojedynczych sklepach. Ceny regularne nie dotyczą sklepów Arhelan nr 12,106,111 i 114. Ceny regularne nie dotyczą sklepów Delikatesy Centrum Arhelan nr 124, 125, 126, 127, 132, 133, 134, 136, 137, 139.

MAJONEZ DEKORACYJNY
700 ml WINIARY
(20,70 zł/l)
Najniższa cena z ostatnich 30 dni (przed obniżką) 17,99 zł (19% taniej)

~~17,99~~
14,49
-19%

Pieczony schab

składniki:

- 1 kg schabu
- ½ szklanki wody
- 5 łyżek majonezu
- 5 łyżek oleju
- 2 łyżki musztardy
- 1 łyżeczka suszonego rozmarynu
- sól, pieprz

przygotowanie:

Do miseczki przełóż majonez, musztardę oraz olej i wymieszaj wszystko. Dopraw solą, pieprzem i rozmarynem. Umyty i osuszony schab dokładnie natrzyj marynatą. Odstaw na 15 minut.
Mięso przełóż do rękawa do pieczenia i wlej wodę. Mocno zwiąż końce. Schab przełóż do formy i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz 50 minut. Wyjmij z piekarnika, rozetnij rękaw i przełóż upieczony schab na deskę. Pokrój na plastry.

* Oferta obowiązuje w wybranych sklepach.

Pierogi ze szpinakiem

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

SER TOPIONY
(CAŁY ASORTYMENT)
90 g HOCHLAND
(38,78 zł/kg)
*Cena przed obniżką

składniki;

- 1 ½ szklanki mąki
- wrzątek
- 3 łyżki oliwy
- szczypta soli
- 1 opakowanie świeżego szpinaku
- **1 śmietankowy serek topiony w bloku**
- sól i pieprz do smaku
- 2 ząbki czosnku

przygotowanie;

Mąkę wymieszaj z solą i 2 łyżkami oliwy. Dodawaj stopniowo wrzątek i zagniataj tak, aby powstało gładkie i nielepiące się ciasto. Przygotuj farsz. Szpinak podsmaż z dodatkiem czosnku na 1 łyżce oliwy przez ok. 7-8 min, a następnie odsącz. Dodaj sól, pieprz do smaku. Serek pokrój na 0,5 cm kostki. Rozwałkuj ciasto na grubość 2 mm i wytnij z niego szklanką kółka. Na każdy kawałek ciasta nałóż łyżeczką szpinak i połóż 1 kosteczkę serka. Złóż i dociśnij brzegi ciasta. Gotuj ok. 5 min w wodzie, a następnie odcedź.

*Cena sprzed obniżki, najczęściej występująca w sklepach Arhelan ustalona przed przygotowaniem materiału. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduję się na etykiecie cenowej. Najniższa cena z ostatnich 30 dni może dotyczyć artykułów będących w wyprzedaży, promocji w pojedynczych sklepach. Ceny regularne nie dotyczą sklepów Arhelan nr 12,106,111 i 114. Ceny regularne nie dotyczą sklepów Delikatesy Centrum Arhelan nr 124, 125, 126, 127, 132, 133, 134, 136, 137, 139.

~~3,29*~~
2,29
-30%

MARGARYNA PALMA
250 g BIELMAR
(9,16 zł/kg)
*Cena przed obniżką

Tarta ze szparagami

składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 80 g margaryny
- 1 jajko
- szczypta soli
- 1 pęczek zielonych szparagów
- 100 g świeżych liści szpinaku
- 2 ząbki czosnku
- 2 szklanki mleka
- 180g jogurtu naturalnego
- ½ łyżeczki soku z cytryny
- ½ łyżeczki gałki muszkatołowej mielonej
- 1 łyżka skrobi ziemniaczanej
- sól i pieprz do smaku
- opcjonalnie 3 jajka

przygotowanie:

Margarynę zagnieć z przesianą mąką, jajkiem i łyżeczką soli. Wyrabiaj tak długo, aż nie będzie grudek. Tak przygotowane ciasto włóż na 30 minut do lodówki. Po tym czasie ciasto wyjmij z lodówki i rozwałkuj na grubość około 1,5-2 cm i wyłóż nim blaszkę do tarty, dokładnie obklejając ciastem brzegi. Dno ciasta nakłuj delikatnie widelcem. Piekarnik nagrzej do 180°C. Włóż tartę do piekarnika i piecz około 15 minut. W międzyczasie przygotuj farsz. Ze szparagów odłam zdrewniałe końce i przekrój na pół. Czosnek przeciśnij przez praskę. Szpinak obierz z twardych łodyżek. Na patelni rozgrzej 2 łyżki oliwy. Dodaj czosnek i szpinak. Smaż wszystko chwilę. Jak szpinak zwiędnie, wlej 1,5 szklanki mleka. Doprowadź do wrzenia. W pozostałej części mleka, rozpuść łyżkę skrobi. Dodaj do sosu. Dodaj również jogurt i sok z cytryny. Dopraw sporą ilością soli, pieprzu i gałką muszkatołową. Sos powinien być gęsty. Jeśli nie gęstnieje, dodaj jeszcze odrobinę skrobi rozpuszczonej w małej ilości mleka. Na podpieczony spód tarty wylej sos szpinakowy. Na wierzchu ułóż szparagi. Opcjonalnie, możesz wylać na górę rozbełtane wcześniej jajka. Oprósz jeszcze delikatnie świeżo mielonym pieprzem i solą. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz ok 15 minut.

* Oferta obowiązuje w wybranych sklepach.

Quesadilla
z kurczakiem

~~6,99~~
5,99
TANIO!

TORTILLA
(CAŁY ASORTYMENT)
250-296 g DEVELEY
(23,96 zł/kg)
Najniższa cena z ostatnich
30 dni (przed obniżką) 6,99 zł
(14% taniej)

~~12,99~~
11,99
TANIO!

POLPA POMIDORY
DROBNO KROJONE
2+1 GRATIS
400 g MUTTI
(9,99 zł/kg)
Najniższa cena z ostatnich
30 dni (przed obniżką) 12,99 zł
(8% taniej)

składniki;

- 250 g sera cheddar
- 1 pierś z kurczaka
- 5 łyżek pulpy pomidorowej
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 płaska łyżeczka papryki ostrej
- 4 tortille
- 100g kukurydzy
- 1 łyżka oliwy
- świeża kolendra
- pół łyżeczki mielonych nasion kolendry, kminu rzymskiego, wędzonej mielonej papryki
- sól i pieprz

przygotowanie;

Ugotuj pierś z kurczaka w doprawionej solą oraz pieprzem wodzie i przestudź. W międzyczasie przygotuj sos pomidorowy. Czosnek przeciśnij przez praskę i wrzuć do blendera wraz z pulpą pomidorową oraz ostrą papryką. Zblenduj do uzyskania jednolitej konsystencji. Przestudzonego kurczaka rozrywaj rękoma na mniejsze części. Na patelni rozgrzej łyżkę oliwy i wrzuć na nią: kolendrę, kmin, sól, pieprz i wędzoną paprykę. Wszystko lekko podsmaż. Dodaj mięso z kurczaka i lekko podsmaż przez około 4 minuty, od czasu do czasu mieszając i uważając aby mięso się nie przypaliło. Dodaj zblendowany sos pomidorowy, kukurydzę i wszystko razem smaż do czasu, aż cały płyn się zredukuje, a kurczak uzyska czerwonawy kolor. Zdejmij z ognia. Ser zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Cebulę pokrój w piórka. Świeżą kolendrę poszatkuj. Na połowie tortilli rozłóż najpierw ser, następnie mięso, cebulę, posyp świeżą kolendrą, ponownie posyp serem i na koniec złóż tortillę na pół. Ułóż quesadillę na patelni. Przysmaż do momentu, aż tortilla uzyska rumiany kolor. Następnie odwróć i przysmaż z drugiej strony również do momentu aż tortilla stanie się rumiana. Zdejmij z patelni i rozłóż na desce do krojenia. Quesadillę pokrój na trójkąty. Podawaj posypaną świeżą kolendrą i z ulubioną salsą.

*Cena sprzed obniżki, najczęściej występująca w sklepach Arhelan ustalona przed przygotowaniem materiału. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduję się na etykiecie cenowej. Najniższa cena z ostatnich 30 dni może dotyczyć artykułów będących w wyprzedaży, promocji w pojedynczych sklepach. Ceny regularne nie dotyczą sklepów Arhelan nr 12,106,111 i 114. Ceny regularne nie dotyczą sklepów Delikatesy Centrum Arhelan nr 124, 125, 126, 127, 132, 133, 134, 136, 137, 139.

SOS DO SPAGHETTI, MEKSYKAŃSKI, CHIŃSKI

400-440g MAKŁOWICZ I SYNOWIE
(21,23 zł/kg)
Najniższa cena z ostatnich 30 dni (przed obniżką) 9,99 zł
(15% taniej)

Spaghetti

składniki:

- 250 g makaronu spaghetti
- Olej rzepakowy
- 400 g mięsa mielonego
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka oregano i bazylii
- 1 jajko
- 2 ząbki czosnku
- 400g sosu do spaghetti
- 300g passaty pomidorowej
- Sól i pieprz,
- świeżo starty parmezan lub grana padano

przygotowanie:

Obierz cebulę i czosnek, a następnie drobno je posiekaj. Do miski włóż wszystkie produkty potrzebne do przygotowania klopsików: mięso mielone, cebulę, czosnek, oregano, bazylię, jajko, sól i pieprz. Wymieszaj ze sobą składniki. Z powstałej masy uformuj klopsiki. Na patelni rozgrzej olej, dodaj pokrojoną cebulę, czosnek i podsmażaj je do momentu, aż zmiękną. Następnie dodaj sos do spaghetti i passatę pomidorową. Dopraw solą, pieprzem i dokładnie wymieszaj. Na drugiej patelni usmaż kotleciki obracając podczas smażenia. Po usmażeniu, przełóż je do sosu pomidorowego. Całość doprowadź do wrzenia po czym zmniejsz moc palnika. Przykryj patelnię i gotuj na wolnym ogniu przez 15 minut. Ugotuj makaron. Pulpeciki podawaj z makaronem i tartym serem.

* Oferta obowiązuje w wybranych sklepach.

Babeczki

składniki;

- 2 jajka
- 50g cukru
- 1½ łyżeczki cukru waniliowego
- ½ szklanki oleju
- 1 opakowanie serka homogenizowanego
- 1 szklanka mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

przygotowanie;

Za pomocą trzepaczki rozmieszaj jajka, cukier, cukier waniliowy i olej. Dodaj serek i ponownie wymieszaj. Wsyp mąkę i proszek do pieczenia, wymieszaj tylko do momentu aż składniki się połączą. Przełóż do formy na babeczki wyłożonej papilotkami. Nakładaj ciasto do 2/3 wysokości foremki. Piecz 15 minut w temp. 180°C (grzałka góra-dół). Po upieczeniu posyp cukrem pudrem bądź udekoruj wedle uznania.

SEREK DANIO WANILIOWY
4x130 g DANONE
(20,49 zł/kg)
*Cena przed obniżką

*Cena sprzed obniżki, najczęściej występująca w sklepach Arhelan ustalona przed przygotowaniem materiału. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej. Najniższa cena z ostatnich 30 dni może dotyczyć artykułów będących w wyprzedaży, promocji w pojedynczych sklepach. Ceny regularne nie dotyczą sklepów Arhelan nr 12,106,111 i 114. Ceny regularne nie dotyczą sklepów Delikatesy Centrum Arhelan nr 124, 125, 126, 127, 132, 133, 134, 136, 137, 139.

~~4,49~~
3,69
-18%

MLEKO UHT WYPASIONE 3,2%
1 l MLEKOVITA
(3,69 zł/l)
Najniższa cena z ostatnich 30 dni (przed obniżką) 4,49 zł
(18% taniej)

~~5,19~~*
4,29
-17%

ŚMIETANA POLSKA 18%
400 g MLEKOVITA
(10,73 zł/kg)
*Cena przed obniżką

Mazurek cytrynowy

składniki;

na ciasto kruche:

- 175 g mąki pszennej (może być mąka krupczatka)
- 50 g cukru pudru
- 100 g zimnego masła
- 1 łyżka gęstej kwaśnej śmietany 18%
- 1 żółtko

na lemon curd:

- 2 duże jajka
- 2 żółtka
- 160 g drobnego cukru
- 100 g masła
- skórka otarta z 2 cytryn
- 120 ml soku z cytryny

przygotowanie;

Mąkę przesiej, dodaj masło i posiekaj. Dodaj żółtko, cukier, śmietanę. Zagnieć, owiń folią spożywczą i schłodź w lodówce przez 1 godzinę. Tortownicę o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Kruche ciasto wyjmij z lodówki, rozwałkuj i wyklej spód formy. Z pozostałego ciasta ukształtuj wałeczek i przyklej do zewnętrznej krawędzi ciasta. Spód ciasta ponakłuwaj widelcem. Piecz w temperaturze 200°C przez około 15 - 20 minut, do jasnozłotego koloru. Wyjmij z piekarnika, wystudź. Niewoskowane cytryny wyszoruj, wyparz i zetrzyj skórkę na tarce o małych oczkach. W garnuszku roztrzep jajka, żółtka i cukier do połączenia składników. Podgrzewaj na małej mocy palnika cały czas mieszając. Dodaj masło i sok z cytryny. Mieszaj do zgęstnienia kremu i osiągnięcia punktu wrzenia. Natychmiast zdejmij z palnika by uniknąć zwarzenia się kremu. Przetrzyj krem przez sitko. Dodaj skórkę z cytryny i wymieszaj. Wystudzone kruche ciasto posmaruj kremem cytrynowym. Mazurek cytrynowy dowolnie udekoruj.

* Oferta obowiązuje w wybranych sklepach.

Kawa kajmakowa

przygotowanie;

Kawę zaparz i odcedź z fusów. Mleko mocno podgrzej, dodaj kajmak i rozpuść je dokładnie. Połącz z kawą i wymieszaj. Przelej do szklanki i udekoruj ulubionymi dodatkami np. bitą śmietaną. Od razu podawaj.

składniki;

- 100 ml mleka
- 100 ml wody
- 2 łyżeczki kawy mielonej
- 2 łyżeczki masy kajmakowej z puszki

~~24,99~~
18,99
-6zł

KAWA MK CAFE CREMA MIELONA
500 g STRAUSS CAFE
(37,98 zł/kg)
Najniższa cena z ostatnich 30 dni (przed obniżką) 24,99 zł
(6 zł taniej)

~~8,99~~
6,99
-2zł

MASA KRÓWKOWA SMAK TRADYCYJNY, ORZECHOWY, SŁONY KARMEL
400 g DELECTA
(17,48 zł/kg)
Najniższa cena z ostatnich 30 dni (przed obniżką) 8,99 zł
(2 zł taniej)

*Cena sprzed obniżki, najczęściej występująca w sklepach Arhelan ustalona przed przygotowaniem materiału. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduję się na etykiecie cenowej. Najniższa cena z ostatnich 30 dni może dotyczyć artykułów będących w wyprzedaży, promocji w pojedynczych sklepach. Ceny regularne nie dotyczą sklepów Arhelan nr 12,106,111 i 114. Ceny regularne nie dotyczą sklepów Delikatesy Centrum Arhelan nr 124, 125, 126, 127, 132, 133, 134, 136, 137, 139.

~~27,99~~
19,99
-8zł

KAWA FAMILY, GOLD SELECTION CREMA ROZPUSZCZALNA

180-200 g TCHIBO
(111,06 zł/kg)
Najniższa cena z ostatnich 30 dni (przed obniżką) 27,99 zł (8 zł taniej)

Ciasteczka kawowe

składniki:

- 100 g mąki pszennej
- 50 g zimnego masła
- 80 g cukru pudru
- 1 żółto
- 1 płaska łyżka kawy rozpuszczalnej
- 15g kakao
- 1 łyżka gorącej wody

przygotowanie:

Do miski wsyp łyżkę kawy rozpuszczalnej. Wlej łyżkę gorącej wody i rozpuść w niej kawę. Po przestudzeniu kawy dodaj 100 gramów mąki pszennej. Dodaj cukier puder, kakao, pokrojone na małe kawałki masło i żółtko. Wszystkie składniki krótko wyrabiaj dłońmi do połączenia się składników. Miskę z ciastem odstaw na 30 minut do lodówki. Blaszkę z piekarnika wyłóż papierem do pieczenia. Po 30 minutach wyjmij ciasto z lodówki i odrywaj kawałki ciasta wielkości żołędzia. Z każdego kawałka sprawnie formuj w dłoniach kulkę i od razu lekko ją roluj, by miała wydłużony kształt. Przy pomocy wykałaczki wykonaj pośrodku wgłębienie na całej długości wałeczka. W ten sposób uzyskasz kształt ziarenka kawy. Ciasteczka układaj obok siebie. Blachę z uformowanymi ciasteczkami umieść na 20 minut w lodówce. Schłodzone ciasteczka piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C z opcją góra/dół przez około 8-12 minut

* Oferta obowiązuje w wybranych sklepach.

~~18,99~~
15,99
-3zł

MLEKO ŁACIATE W PROSZKU PEŁNE

500 g MLEKPOL
(31,98 zł/kg)
Najniższa cena z ostatnich 30 dni (przed obniżką) 18,99 zł (3 zł taniej)

~~10,99~~
8,99
-2zł

ŚMIETANKA ŁACIATA UHT 30%

500 ml MLEKPOL
(17,98 zł/l)
Najniższa cena z ostatnich 30 dni (przed obniżką) 10,99 zł (2 zł taniej)

~~6,19*~~
5,49
TANIO!

SER ŻÓŁTY W PLASTRACH (CAŁY ASORTYMENT)

150 g MLEKPOL
(36,60 zł/kg)
*Cena przed obniżką

Sernik

składniki;

- 1 kg sera twarogowego mielonego
- **160g mleka w proszku**
- **100 ml śmietanki kremówki 30%**
- 4 jajka
- 200g cukru drobnego
- 70g skrobi ziemniaczanej
- 100g masła
- opcjonalnie cukier puder, pokruszona czekolada

przygotowanie;

Masło pokrój na kawałki i przełóż do rondelka. Postaw na małej mocy palnika do roztopienia. W misce umieść ser twarogowy. Dodaj mleko w proszku, cukier, skrobię ziemniaczaną, śmietankę i przestudzone masło. Wbij jajka. Całość miksuj na niskich obrotach miksera, do połączenia się składników. Dno formy wyłóż papierem do pieczenia. Wylej masę serową do formy. Na dno piekarnika wstaw blaszkę do połowy wypełnioną wrzącą wodą. Sernik wstaw do piekarnika nagrzanego do 170°C i piecz przez 80 minut. Przed podaniem przestudzony sernik oprósz cukrem pudrem.

*Cena sprzed obniżki, najczęściej występująca w sklepach Arhelan ustalona przed przygotowaniem materiału. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduję się na etykiecie cenowej. Najniższa cena z ostatnich 30 dni może dotyczyć artykułów będących w wyprzedaży, promocji w pojedynczych sklepach. Ceny regularne nie dotyczą sklepów Arhelan nr 12,106,111 i 114. Ceny regularne nie dotyczą sklepów Delikatesy Centrum Arhelan nr 124, 125, 126, 127, 132, 133, 134, 136, 137, 139.

~~14,99*~~
8,99
-6zł

TWARÓG ŚMIETANKOWY, SEREK WANILIOWY

1 kg PRESIDENT
(8,99 zł/kg)
*Cena przed obniżką

Serniczki

składniki:

- 1 szklanka mąki pszennej
- 1½ szklanki sera twarogowego z wiaderka
- 1 jajko
- szczypta soli
- 2 łyżki cukru pudru
- masło klarowane
- cukier puder do posypania

przygotowanie:

Wszystkie składniki przełóż do miski i dokładnie wymieszaj. Na patelnię wyłóż masło klarowane i za pomocą łyżki wykładaj ciasto. Smaż po kilka minut z każdej strony. Po usmażeniu wykładaj na talerz wyścielony ręcznikiem papierowym, celem usunięcia nadmiaru tłuszczu. Podawaj posypane cukrem pudrem.

* Oferta obowiązuje w wybranych sklepach.

~~9,49~~*
6,99
-26%

SEREK MASCARPONE
250 g PIĄTNICA
(27,96 zł/kg)
*Cena przed obniżką

~~7,79~~*
5,99
-23%

ŚMIETANKA 30%
400 g PIĄTNICA
(14,98 zł/kg)
*Cena przed obniżką

~~18,99~~*
14,99
-4zł

TWARÓG SERNIKOWY MIELONY
1 kg PIĄTNICA
(14,99 zł/kg)
*Cena przed obniżką

Malinowy deser

przygotowanie:

Mrożone maliny przełóż do rondelka, dodaj 1 łyżkę cukru pudru, podgrzej i chwilę gotuj, aż owoce się rozpadną. W 2 łyżkach wody rozpuść mąkę ziemniaczaną i przelej do malin. Zagotuj i odstaw do wystudzenia.
Do miski przełóż schłodzoną śmietankę i mascarpone, dodaj 1 łyżkę cukru pudru i miksuj, aż wszystko się ubije na sztywno. Na dno pucharków wyłóż pokruszone bezy, następnie krem i polej sosem malinowym. Powtórz czynność. Wierzch ozdób listkami mięty, pokruszonymi pistacjami, bezą i świeżymi malinami. Podawaj zaraz po przygotowaniu.

składniki:

- 500 g mrożonych malin
- garść świeżych malin
- 200 g mascarpone
- 200 ml śmietanki 30 %
- 1 opakowanie bezików
- ½ łyżeczki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki cukru pudru
- Mięta, pistacje do dekoracji

*Cena sprzed obniżki, najczęściej występująca w sklepach Arhelan ustalona przed przygotowaniem materiału. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduję się na etykiecie cenowej. Najniższa cena z ostatnich 30 dni może dotyczyć artykułów będących w wyprzedaży, promocji w pojedynczych sklepach. Ceny regularne nie dotyczą sklepów Arhelan nr 12,106,111 i 114. Ceny regularne nie dotyczą sklepów Delikatesy Centrum Arhelan nr 124, 125, 126, 127, 132, 133, 134, 136, 137, 139.

~~19,99~~
15,99
-4zł

HERBATA 88T

1 op. LIPTON
Najniższa cena z ostatnich 30 dni (przed promocją) 19,99 zł (4 zł taniej)

Mrożona herbata

składniki:

- 2 torebki czarnej herbaty
- 1 litr wody (w tym 250ml wrzątku)
- 1 cytryna
- cukier do smaku
- limonka
- świeże listki mięty
- opcjonalnie kostki lodu lub mrożone maliny

przygotowanie:

Herbatę zaparzaj w 250ml wody przez około 3 minuty. Napar wystudź. Przelej herbatę do dzbanka. Dopełnij zimną wodą i dodaj sok wyciśnięty z połowy cytryny. Pozostałą połówkę cytryny obierz ze skórki, pokrój w plasterki i dodaj do herbaty. Posłodź do smaku cukrem. Dodaj plasterki limonki oraz listki świeżej mięty. Przed podaniem schłodź w lodówce i opcjonalnie dodaj kostki lodu lub mrożone maliny.

* Oferta obowiązuje w wybranych sklepach.

Z OKAZJI ŚWIĄT WIELKANOCNYCH
ŻYCZYMY SPOKOJU, WIARY I MIŁOŚCI.
NIECH TEN OKRES BĘDZIE DLA WSZYSTKICH
OKRESEM WYCIESZENIA, WYPOCZYNKU
ORAZ PRAWDZIWEJ RADOŚCI
W GRONIE NAJBLIŻSZYCH,
ZAŚ NADCHODZĄCA WIOSNA
WYPEŁNI SŁOŃCEM
ŻYCIE OSOBISTE I ZAWODOWE.

ZARZĄD I PRACOWNICY
FIRMY ARHELAN

WESOŁYCH ŚWIĄT!

Oferta handlowa obowiązuje od 15.03.2024-31.03.2024 lub do wyczerpania zapasów.
Oferta obowiązuje w wybranych sklepach Arhelan.
Ceny regularne nie dotyczą sklepów Arhelan nr 12,106,111 i 114.
Ceny regularne nie dotyczą sklepów Delikatesy Centrum Arhelan nr 124, 125, 126, 127, 132, 133, 134, 136, 137, 139.

Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie

ding.pl