

Polskie Sklepy

arhelan

Magia

ŚWIĄTECZNYCH DAŃ



EGZEMPLARZ  
BEZPŁATNY

Oferta handlowa obowiązuje od 13.12.2024 do 05.01.2025 lub do wyczerpania zapasów.

Oferta obowiązuje w wybranych sklepach Arhelan.

Ceny regularne nie dotyczą sklepów Arhelan nr 12, 111, 114.

Ceny regularne nie dotyczą sklepów Delikatesy Centrum Arhelan nr 124, 125, 126, 127, 132, 133, 134, 136, 137, 138, 139, 145.



# Uszka do barszczu czerwonego

## Składniki

- 2 szklanki mąki
- 1/3 płaskiej łyżeczki soli
- 3 łyżki oleju
- 150ml szklanki gorącej wody
- 70 g suszonych grzybów
- 1 cebula
- 3 łyżki oleju
- 1 żółtko jajka
- 1 łyżka bułki tartej
- 1/3 płaskiej łyżeczki soli i pieprzu
- 5 łyżek oliwy extra vergine



## Przygotowanie

Do szerokiej miski przesiej mąkę, dodaj sól i olej. Wlej gorącą wodę i wyrabiaj ciasto. Kulę ciasta zawiruj w folię spożywczą i odłóż na około 30 minut.

**FARSZ:** Suszone grzyby umieść w garnku i zalej dwiema szklankami wody. Przykryj garnek pokrywką i odstaw w suche i chłodne miejsce minimum na godzinę. Po tym czasie grzybki zagotuj. Zmniejsz moc palnika i gotuj przez 30 minut pod przykryciem. Ugotowane i odsączone grzybki posiekaj na drobne kawałki. Cebulę obierz i bardzo drobno poszatkuj. Na nagrzaną patelnię wylej olej i dodaj poszatkowaną cebulę. Po kilku minutach dodaj grzyby oraz sól i pieprz. Całość podsmażaj jeszcze ok 5 minut. Całą zawartość patelni przelóż do miski. Po przestudzeniu dodaj żółtko oraz bułkę tartą. Całość dokładnie wymieszaj. Na stolnicę wysyp trochę mąki. Ciasto podziel na trzy części. Z jednej części uformuj kulę i ją spłaszcz jednocześnie podsypując odrobinę mąką. Ciasto lekko rozwałkuj na stolnicy. Wycinaj małe kółka. Na środek każdego placuszka pod uszko nakładaj małą łyżeczkę farszu z grzybów i cebuli. Uszka składaj na pół i sklejaj boki. Na koniec złącz ze sobą oba końce. Uszka z grzybami układaj obok siebie na desce. Aby oczekiwać na gotowanie uszka nie schły, przykryj je bawełnianą ściereczką. Ciasto po wykrawaniu uszek zagniatą ponownie, wałkuj i wycinaj kolejne uszka. Czynność powtarzaj aż zużyjesz wszystkie składniki. Uszka gotuj w dużym garnku w osolonej, gotującej się wodzie. Gotuj przez ok 1 minutę od czasu wypłynięcia na powierzchnię. Po wyjęciu i odsączeniu z wody polej oliwą, by się nie sklejały. Podawaj z barszczem czerwonym.



### Barszcz Czerwony

1 L PROFI  
4,99 zł/L

Najniższa cena z ostatnich 30 dni  
(przed obniżką) 4,99 zł  
(0 zł)



### Oliwa bazylia, czosnek, extra vergine

250 ml MAKOWICZ I SYNOWIE  
79,96 zł/l

Najniższa cena z ostatnich 30 dni  
(przed obniżką) 24,99 zł  
(5 zł taniej)



# Krem z białych warzyw



## Składniki

- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 150g białej części pora
- 400g kalafiora
- 3 ziemniaki
- ½ selera
- 2 korzenie pietruszki
- 200g ciecierzycy z puszki
- **750ml bulionu**
- **180g sera topionego**
- 3 łyżki masła klarowanego
- **4 plastry boczku**
- przyprawy: 2 płaskie łyżeczki soli; po pół płaskiej łyżeczki białego pieprzu, gałki muszkatołowej i imbiru
- opcjonalnie: szczypiorek, ser cheddar



## Przygotowanie

W większym garnku na maśle, na małym ogniu, zeszklij pokrojoną w kosteczkę cebulę, przeciśnięty przez praskę czosnek oraz pokrojoną na plasterki białą część pora. Dodaj obraną i pokrojoną na drobno pietruszkę, selera, ziemniaki oraz różyczki kalafiora. Smaż przez ok. 2 minuty mieszając co chwilę. Dodaj ciecierzycę wraz z zalewą i gorący bulion. Dopraw solą, białym pieprzem, imbirem i gałką muszkatołową po czym zagotuj. Zmniejsz ogień, przykryj i gotuj do miękkości warzyw przez ok. 15-20 minut. Na koniec dodaj serek topiony. Pogotuj jeszcze 5 minut po czym gotową zupę zmiksuj na gładko. Podawaj z podsmażonym cienkim plasterkiem boczku oraz ewentualnie z posiekanym szczypiorkiem i startym serem cheddar.

### Ser topiony blok (cały asortyment)

90 g HOCHLAND  
42,11 zł/kg  
\*cena przed obniżką



**TANIO!**

~~4,29\*~~  
**3,79**

**-25%**

~~3,99~~

**2,99**

**-2ZŁ**

~~11,99~~

**9,99**

**-15%**

~~6,49~~

**5,49**



**TANIO!**

~~6,99\*~~

**5,99**

### Boczek surowy wędzony plastry

100 g SOKOŁÓW  
59,90 zł/kg  
\*cena przed obniżką



### Majonez babuni, oryginalny

340 ml HELLMANN'S  
29,38 zł/L  
Najniższa cena z ostatnich 30 dni (przed obniżką) 11,99 zł (2zł taniej)



### Sos grzybowy, do pieczenia jasny, ciemny

24-29 g KNORR  
124,58 zł/kg  
Najniższa cena z ostatnich 30 dni (przed obniżką) 2,69 zł (-11%)



### Bulion warzywny, wołowy, rosół z kury, z pietruszką i lubczykiem

120 g KNORR  
45,75 zł/kg  
Najniższa cena z ostatnich 30 dni (przed obniżką) 5,99 zł (18% taniej)



# Sałatka ze śledziem



TANIO

~~8,99~~

7,99

## Majonez Kiecki

310 ml SPOŁĘM

25,77 zł/kg

Najniższa cena z ostatnich 30 dni (przed obniżką) 8,99 zł (11% taniej)



-24%

~~8,99\*~~

6,79

## Filety śledziowe a'la matjas w oleju, korzenne

220 g LISNER

30,86 zł/kg

\*cena przed obniżką

## Składniki

- 1 opak. filetów śledziowych korzennych
- 350 g ziemniaków
- 1 cebula
- 2 ogórki konserwowe
- 2 łyżki koperku
- SOS:
- 100ml majonezu
- 1,5 łyżeczki musztardy francuskiej
- sok z cytryny
- 1 łyżeczka miodu

## Przygotowanie

W miseczce połącz wszystkie składniki na sos. Śledzie pokrój na kawałki. Cebulę obierz, pokrój w talarki, ogórek pokrój w drobne kawałki. Ziemniaki obierz i ugotuj w osolonej wodzie po czym odcedź i pokrój w półplasterki. Wszystkie składniki połącz w misce. Całość polej wcześniej przygotowanym sosem i posyp wierzch posiekanym koperkiem.



# Pieczone pierogi z tuńczykiem



**TANIO**  
~~8,99~~  
**7,99**

Tuńczyk kawałki  
w oleju roślinnym,  
w sosie własnym

170 g GRAAL  
47,00 zł/kg

Najniższa cena z ostatnich 30 dni  
(przed obniżką) 8,99 zł (11% taniej)



**-15%**  
~~6,49~~  
**5,49**

Koncentrat  
pomidorowy 30%

190 g PUDLISZKI  
28,89 zł/kg

Najniższa cena z ostatnich 30 dni  
(przed obniżką) 6,49 zł (15% taniej)



**TANIO**  
~~5,89~~  
**4,99**

Kukurydza  
konserwowa

400 g PUDLISZKI  
12,48 zł/kg

Najniższa cena z ostatnich 30 dni  
(przed obniżką) 5,69 zł  
(12% taniej)



- 2 opieczone wcześniej papryki
- 1 cebula
- 200g kukurydzy konserwowej
- łyżeczka słodkiej papryki w proszku,
- ostrej papryki, oregano i tymianku
- 2 ząbki czosnku
- sól
- jajko do posmarowania

## Składniki

- 500 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ¼ szklanki oliwy
- ok ½ szklanki ciepłej wody
- 1 puszka tuńczyka w sosie własnym**
- 1 puszka pomidorów w zalewie

## Przygotowanie

**CIASTO:** Do miski wsyp mąkę, proszek do pieczenia i sól. Wlej ¼ szklanki oliwy i wyrabiaj ciasto, dodając stopniowo wodę. Gotowe ciasto owiń folią i odłóż na pół godziny.

**FARSZ:** Tuńczyka odsącz z zalewy. Cebulę pokrój w kostkę. Paprykę obierz ze skóry, oczyść z nasion i drobno posiekaj. Na patelni rozgrzej 3 łyżki oliwy, dodaj cebulę i ją zeszklij. Dodaj tuńczyka, pomidory, paprykę i kukurydzę. Gotuj na średnim ogniu ok. 20 minut. Dopraw papryką w proszku, ziołami i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Gdy plyn odparuje, a farsz będzie gęsty, odstaw go z ognia i pozostaw do wystygnięcia. Piekarnik nagrzej do 180°C.

Ciasto cienko rozwałkuj. Wykrawaj kółka i na każde kładź po łyżce nadzienia. Zlep brzegi. Pierożki ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Posmaruj wierzch jajkiem.

Wstaw do piekarnika i piecz przez ok 30 minut.



# Salatka z camembertem



## Składniki

- ½ opakowania miksów sałat
- 120g sera camembert
- 10 pomidorków koktajlowych
- ½ czerwonej cebuli
- zielone oliwki
- 4 łyżki oliwy
- świeżo mielony kolorowy pieprz



## Przygotowanie

Pomidorki koktajlowe pokrój w ćwiartki a ser camembert w mniejsze kawałki. Sałatę wymieszaj z pomidorkami i serem. Dodaj oliwki i pokrojoną w krążki cebulę. Całość polej oliwą i oprósz świeżo zmielonym pieprzem.



Ser pleśniowy brie, camembert, zioła prowansalskie  
120-125 g PRESIDENT  
49,92 zł/kg  
\*cena przed obniżką



**Papryczki czerwone nadziewane serkiem**

150 g PERLA  
46,60 zł/kg  
\*cena przed obniżką



**Papryczki czerwone nadziewane serkiem**

150 g PERLA  
46,60 zł/kg  
\*cena przed obniżką



**Papryczki zielone nadziewane serkiem**

150 g PERLA  
46,60 zł/kg  
\*cena przed obniżką



**Oliwki zielone i czarne w marynacie czosnkowo-ziołowej, zielone w marynacie ziołowej**

90 g PERLA  
44,33 zł/kg  
\*cena przed obniżką





# Sałatka z kaczką



## Składniki

- 330g fileta z piersi kaczki
  - 1 opakowanie miksów sałat
  - 1 pomarańcza
  - 4 rzodkiewki
  - 90g pistacji
- SOS:
- 1 łyżeczka miodu
  - 4 łyżki oliwy z oliwek
  - 1 łyżeczka soku z cytryny
  - 1 łyżeczka musztardy



### Filet z piersi kaczki

330 g DUDA  
60,58 zł/kg

## Przygotowanie

Filet z kaczki upiecz według instrukcji na opakowaniu po czym pozostaw do przestudzenia. W miseczce połącz wszystkie składniki na sos. Mix sałat połącz w misce z rzodkiewką pokrojoną w plastry. Na wierzchu ułóż filet z kaczki i kawałki pomarańczy. Posyp całość posiekanymi pistacjami. Na koniec polej przygotowanym wcześniej sosem.

Polecamy również

**Flaki cielęce gotowane DUDA 900g**

- idealne do przygotowania tradycyjnej zupy flaczki, będącej nieodzownym elementem każdego świąt. To wyjątkowe danie podkreśla świąteczną atmosferę i cieszy smakiem podczas rodzinnych spotkań.



### Flaki cielęce krojone gotowane

900 g DUDA  
26,66 zł/kg



# Ravioli ze szpinakiem



Jogurt naturalny

typ grecki

400 g MLEKOVITA

10,48 zł/kg

\*cena przed obniżką



## Składniki

- 450 g mrożonego szpinaku
- 150 g sera feta
- 2 łyżki jogurtu naturalnego (opcjonalnie)
- 2 ząbki czosnku
- 350 g mąki pszennej
- 2 jajka
- ½ łyżeczki soli
- 2 łyżki oliwy
- ok 4 łyżek ciepłej wody
- świeżo zmielony pieprz do smaku
- 3-4 łyżki oliwy
- ser tarty parmezan

## Przygotowanie

**FARSZ:** Szpinak rozmroź i odciśnij z nadmiaru wody. Przelóż na patelnię i doprowadź do wrzenia tak, by odparować pozostałą wodę. Do szpinaku dodaj rozkruszony ser feta i dopraw świeżo mielonym pieprzem. Poczekaj aż ser feta się rozpuści. Na koniec dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek i jogurt naturalny. Wymieszaj i odstaw do przestygnięcia. **CIASTO:** Na stolnicę przesiej mąkę, dodaj sól. Na środku zrób wgłębienie, wbij jajka i dodaj oliwę. Zagnieć ciasto dodając stopniowo wodę. W razie potrzeby podsyj odrobiną mąki. Ciasto zawini w folię i odłóż na 30 minut. Po tym czasie ciasto podziel na dwie części. Każdą z nich cienko rozwałkuj na dwa, tej samej wielkości prostokąty. Na jednej części ciasta rozłóż po łyżeczce farszu w odstępach około 2cm. Za pomocą pędzelka zwilż ciasto wodą wokół farszu i przykryj drugim, rozwałkowanym platem ciasta. Docisnij dokładnie w okolicach farszu i za pomocą radełka wykrawaj kwadraty. Ravioli wrzucaj do wrzącej wody i gotuj ok. 1 minuty po wypłynięciu na wierzch. Odcedź i przelóż do półmiska. Polej oliwą i posyp startym serem parmezan.



Ser Favita

12%, 18%

270 g MLEKOVITA

20,33 zł/kg

\*cena przed obniżką





# Papryka nadziewana mięsem

**1+1**  
za grosz



## Ser Zottarella classic

125 g ZOTT

cena za 1 szt. przy zakupie 2 szt. 3,25 zł

cena regularna 6,49 zł

cena za 1 kg 26,00 zł



## RYŻ BIAŁY

1 kg

**-21%**

~~6,99~~

**5,49**

## Ryż biały

1 kg KUCHNIA GOSPOSI

Najniższa cena z ostatnich 30 dni (przed obniżką) 6,99 zł (21% taniej)



## Składniki

- 4 papryki
- 350 g mielonego mięsa
- 2 łyżki oliwy
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki posiekanej natki
- 100 g ryżu
- 1 jajko
- 125 g sera mozzarella
- 50 ml wody
- po 1/2 łyżeczki tymianku, słodkiej papryki, kurkumy
- sól, pieprz.

## Przygotowanie

Ryż ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Na patelni na oliwie zeszklij pokrojoną cebulę, dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek, smaż 2 minuty. Dodaj mielone mięso i dokładnie obsmaż. Mięso dopraw solą i pieprzem, dodaj przyprawy. Na koniec dodaj natkę pietruszki i smaż przez ok. 2 minuty.

Dodaj odcedzony ryż i wymieszaj wszystko. Odstaw z ognia. Po lekkim przestudzeniu dodaj jajko i wymieszaj. Piekarnik nagrzej do 200°C (grzanie góra dół). Papryki przekrój na połowki i usuń nasiona. Wnętrze wypełnij farszem a wierzch dodatkowo posmaruj odrobiną oleju. Ułóż w naczyniu żaroodpornym. Do naczynia wlej też odrobinę wody. Wstaw do piekarnika i piecz przez ok 30 minut. Na każdej papryce połóż plaster sera mozzarella i zapiekaj jeszcze przez ok. 5 minut, aż ser się roztopi.

Posyp posiekaną natką pietruszki.





# Chlebek Choinkowy

## Składniki

- 2 łyżki oleju
- 60g cebuli
- 150-200 g grzybów
- 1 ząbek czosnku
- 60g miękkiego masła
- 1 łyżeczka soli
- pieprz do smaku
- **150g polędwicy z piersi indyka**
- 20g sezamu do posypania

### CIASTO:

- 500g mąki pszennej
- 260ml letniej wody
- 40g świeżych drożdży
- ½ łyżeczki cukru
- 2 płaskie łyżeczki soli
- 50ml oleju

## Przygotowanie

**MASŁO GRZYBOWE:** Cebulę i czosnek obierz, pokrój i podsmaż z grzybami na patelni na oleju. Odstaw do wystudzenia. Po wystudzeniu grzyby zmiksuj z masłem i przyprawami. Odstaw na bok. **CIASTO:** Wszystkie składniki ciasta połącz ze sobą i wyrabiaj. Gotowe ciasto wyłóż na stolnicę, rozwałkuj na prostokąt o grubości około pół centymetra. Ciasto równomiernie posmaruj masłem grzybowym i posyp pokrojoną w kostkę polędwicą z piersi indyka. Zwijaj jak roladę (dość ciasno). Za pomocą ostrego noża pokrój równe paski (po około 3-5 cm). Przekrojoną częścią układaj na blasze wyłożonej pergaminem w kształt choinki. Chlebek posyp sezamem i piecz w temperaturze 180°C przez około 25-30 minut

Polecamy również **szybkie i smaczne rozwiązanie** na świąteczny stół w postaci gotowego dania, takiego jak aromatyczne **flaki po warszawsku** – idealne, by cieszyć się domowym smakiem bez długiego gotowania.



**PRODUKT MROŻONY**



### Polędwica z piersi indyka

cena za 1kg  
ŁUKOSZ  
\*cena przed obniżką



### Flaki po warszawsku

900g UCZTA POLSKA  
15,54 zł/kg  
\*cena przed obniżką

**-4ZŁ**

~~17,99\*~~

**13<sup>99</sup>**

**-9ZŁ**

~~54,99\*~~

**45<sup>99</sup>**



# Tortilla Kanapkowa



## Składniki

- 2 placki tortilli
- **150g twarogu delikatnego ze szczypiorkiem**
- 2 liście sałaty
- **6 plasterków szynki**
- 2 łyżki majonezu
- 1 łyżka musztardy
- 1 mięsisty pomidor
- 3 kawałki papryki konserwowej
- 3 łyżki posiekanego szczypiorku



## Przygotowanie

Tortille posmaruj warstwą twarogu. Dodaj liście sałaty, ułóż plasterki szynki, posmaruj majonezem i musztardą. Następnie posyp posiekaną w kosteczkę papryką konserwową, szczypiorkiem i ułóż pomidora pokrojonego w kliny (ósemki). Zawień tortille w rulony.



Szyńska  
eksportowa  
plastry

120g KRAKUS  
49,92 zł/kg



Twaróg delikatny naturalny,  
z rzodkiewką, ze szczypiorkiem,  
serek delikatny waniliowy

150g PRESIDENT  
18,60 zł/kg

\*cena przed obniżką











## *W tym wyjątkowym czasie*

DZIĘKUJEMY, ŻE JESTEŚCIE CZĘŚCIĄ NASZEJ DRUŻYNY  
- ZARÓWNO NA TRYBUNACH, JAK I W GODZIENNYCH ZAKUPACH.  
DZIĘKI WAM NASZE ZWYCIĘSTWA SMAKUJĄ LEPIEJ,  
A KAŻDA CHWILA NABIERA WYJĄTKOWEGO ZNACZENIA.  
NIECH TE ŚWIĘTA BĘDĄ PEŁNE RADOŚCI, CIEPŁA  
I WSPÓLNEGO ŚWIĘTOWANIA - PRZY STOLE I NA BOISKU.  
ŻYCZYMY ZDROWIA, SZCZĘŚCIA I WIELU POWODÓW DO DUMY  
W NADCHODZĄCYM ROKU!

*Wesołych Świąt i Szczęśliwego Nowego Roku!*

ŻYCZA  
MISTRZOWIE POLSKI ORAZ ZARZĄD I PRACOWNICY FIRMY ARHELAN







Pomidory suszone w oleju z ziołami, z pieprzem, z żurawiną, w paskach w oleju z ziołami, ze słonecznikiem  
270 g OLE!  
29,59 zł/kg  
Najniższa cena z ostatnich 30 dni (przed obniżką) 9,99 zł (2 zł taniej)

Przekąska serowa rambyno bbq, ham, traditional  
75 g DZIUGAS  
53,20 zł/kg  
\*cena przed obniżką



Ser tarty pasta, pizza  
200 g DZIUGAS  
42,45 zł/kg  
\*cena przed obniżką



Ser twardy dojrzewający mild klinek  
160 g DZIUGAS  
81,9 zł/kg  
\*cena przed obniżką



# Lapiekanica makaronowa

## Składniki

- 300g makaronu
- 2 łyżki oleju
- 1 cebula
- 500g mięsa mielonego
- 2 ząbki czosnku
- 4 połówki suszonych pomidorów
- 400g passaty pomidorowej
- 2 łyżeczki cukru
- Przyprawy: ½ łyżeczki majeranku, 1 łyżeczka oregano, papryki słodkiej, sól i pieprz do smaku
- 200g sera tarte go pasta
- 50g pomidorków koktajlowych
- 40g twardego sera dojrzewającego
- BESZAMEL:
- 40g masła
- 2 łyżki mąki
- 400ml mleka
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa

## Przygotowanie

Makaron ugotuj al dente w osolonej wodzie, po czym odcedź. Na patelni rozgrzej olej, dodaj pokrojoną drobno cebulę i smaż do zeszklenia. Dodaj mięso mielone, przeciśnięty przez praskę czosnek oraz przyprawy i drobno posiekane suszone pomidory. Do podsmażonego mięsa dodaj passatę i cukier. Gotuj kilka minut. **SOS BESZAMELOWY:** W małym garnku rozpuścić masło, dodaj mąkę i mieszaj. Do zasmażki dodawaj stopniowo mleko cały czas mieszając trzepaczką. Kiedy sos zacznie gęstnieć dopraw do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Naczynie żaroodporne wysmaruj masłem. Dno naczynia pokryj cienką warstwą sosu beszamelowego. Na sos ulóż warstwę makaronu, przykryj porcją mięsa mielonego, posyp częścią tarte go sera i polej sosem beszamelowym. Powtarzaj te czynności do momentu zużycia wszystkich składników. Na wierzchu ulóż połówki pomidorków koktajlowych, polej sosem beszamelowym i posyp tarkowanym twardym serem dojrzewającym. Piecz przez 30-40 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C. Po upieczeniu odstaw do lekkiego przestudzenia.



# Faszerowane ziemniaki



TANIO

11<sup>99</sup>

## Kielbaski z piersią kurozaka

250 g DOBROWOLSCY  
47,96 zł/kg



TANIO

11<sup>99</sup>

## Kiełbasa wędzona z Wadowiec

250 g DOBROWOLSCY  
47,96 zł/kg

- 6 dużych ziemniaków
- 1 papryka np. żółta
- 1 cebula
- natka pietruszki
- 3 ząbki czosnku

## Składniki

- 200g kiełbasy
- 100g sera mozzarella wiórki
- 30g tarkowanego sera cheddar
- sól, pieprz

## Przygotowanie

Ziemniaki dokładnie umyj i wyszoruj. Przelóż do garnka z osoloną wodą. Gotuj ok 20-25 minut na średniej mocy palnika po przykrywką. Ugotowane ziemniaki wyjmij do przestudzenia. Po tym czasie ziemniaki przekrój na pół, a następnie wydrąż każdą połówkę tak, by zachować stabilne brzegi. Paprykę pokrój w drobną kostkę. Cebulę i natkę pietruszki drobno posiekaj, czosnek przeciśnij przez praskę. Na patelni podsmaż drobno pokrojoną kiełbasę. Dodaj pozostałe warzywa i smaż ok 5 minut mieszając od czasu do czasu. Zdejmij z ognia. Po lekkim przestudzeniu dodaj pozostałości po wydrążeniu ziemniaków (przeciśnięte przez praskę), połowę sera mozzarella i dopraw całość solą i pieprzem. Wydrążone ziemniaki nafaszeruj przygotowanym nadzieniem. Na końcu posyp całość serem cheddar. Faszerowane ziemniaki ułóż jeden obok drugiego na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Zapiekaj w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez ok 20 minut.



# Śliwki w boczku

## Składniki

- 10 plasterów boczku
- 20 suszonych śliwek
- 10 orzechów włoskich
- 20 wykałaczek
- opcjonalnie:  
świeże gałązki rozmarynu



## Przygotowanie

Wykałaczki mocz przez co najmniej 2 minuty. Ze śliwek wyjmij pestki (jeśli mają), zrób nacięcie i włóż do środka kawałek orzecha włoskiego. Plastry boczku podziel wzdłuż na pół i owijaj śliwki. Zepnij wykałaczką. Włóż do piekarnika nagrzanego do 200°C (grzanie góra-dół) i piecz ok. 15 minut lub do czasu, aż boczec się ładnie przyrumieni. Dobrze smakuje zarówno na ciepło jak i na zimno. Dla ozdoby śliwki w boczku można udekorować świeżymi gałązkami rozmarynu.



### Boczek suszony

cena za 1 kg 54,99 zł  
ZMB

\*cena przed obniżką



### Boczek szlachecki

cena za 1 kg 54,99 zł  
ZMB

\*cena przed obniżką



# Roladki z szynką parmeńską

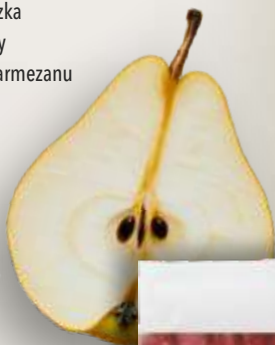


## Składniki

- 8 plasterów szynki prosciutto
- 1 garść rukoli
- 100g serka śmietankowego
- 1 dojrzała gruszka
- sos balsamiczny
- łyżka tartego parmezanu

## Przygotowanie

Gruszkę umyj i pokrój na 8 części. Usuń gniazda nasienne. Na plasterkach szynki ułóż łyżkę serka, gruszkę i gałązki rukoli. Zwijaj w ruloniki. Przed podaniem posyp tartym parmezanem i polej sosem balsamicznym.



Szynka Serrano

65g BELL  
138,31 zł/kg

\*cena przed obniżką



Szynka szwarcwaldzka

70g BELL  
99,86 zł/kg

\*cena przed obniżką



Prosciutto Crudo

65g BELL  
138,31 zł/kg

\*cena przed obniżką







# Tarta z suchą krakowską

Kielbasa krakowska  
sucha z szynki plastry  
150 g OLEWNIK  
66,60 zł/kg

Kielbasa krakowska  
sucha z szynki  
255 g OLEWNIK  
54,86 zł/kg  
Najniższa cena z ostatnich 30 dni  
(przed obniżką) 14,99 zł (1 zł taniej)



## Składniki

- 300 g mąki pszennej
- 180 g masła
- duża szczypta soli
- 4 jajka
- 1 brokuł pokrojony w różyczki i zblanszowany
- 5 ugotowanych jaj
- 250 ml śmietany 30%
- ok. 20 plasterów suchej krakowskiej z szynki
- sól, pieprz,
- szczypiorek

## Przygotowanie

Przesiej mąkę, dodaj pokrojone w kostkę masło i sól, całość rozetrzyj w dłoniach do uzyskania kruszonki, dodaj 2 jajka i szybko zagnieć ciasto. Owiń folią i schłódź w lodówce. Formę o średnicy ok. 30cm wysmaruj masłem, ciasto rozwałkuj podsypując mąką w kształt koła, tak żeby wyłożyć całą formę. Na tarcie ulóż brokuła i ugotowane połówki jajek. Śmietanę wymieszaj z 2 jajkami, dopraw solą oraz pieprzem i zalej tartę. Piecz w temperaturze 170°C przez ok. 45 minut, aż tarta się zarumieni a masa zetnie. 10 minut przed końcem pieczenia dodaj poskręcane w różyczki plasterki kielbasy wtykając je w farsz. Po upieczeniu posyp drobno pokrojonym szczypiorkiem.





# Truffle kawowe



## Deser Dolce Mamma tiramisu

500 g NORTH COAST  
35,98 zł/kg  
\*cena przed obniżką



## Ser grana padano castelli

125 g NORTH COAST  
127,92 zł/kg  
\*cena przed obniżką



## Składniki

- 200 g czekolady
- 100 ml śmietany kremówki
- 50g cukru
- 3 łyżki kawy
- 60 g masła
- 3 łyżki kakao

## Przygotowanie

Czekoladę posiekaj i rozpuść w kąpeli wodnej wraz z cukrem. Śmietanę podgrzej (nie doprowadzając do wrzenia) i wymieszaj z kawą. Wymieszaj jeszcze ciepłą śmietankę z czekoladą i dodaj masło, dokładnie wymieszaj. Odstaw na kilka godzin do lodówki, aż masa zgęstnieje. Formuj trufle i obtocz w kakao.



## Napój Nescafe latte caramel, macchiato

205 ml NORTH COAST  
24,34 zł/l  
Najniższa cena z ostatnich 30 dni  
(przed obniżką) 5,99 zł  
(17% taniej)





# Świąteczny sernik

## Składniki

### SPÓD:

- 70 g czekolady
- 70 g miękkiego masła
- 60 g cukru
- 1 jajko
- 50 g mąki
- 1½ łyżeczki przyprawy piernikowej



### MASA SEROWA:

- **750 g zmielonego twarogu sernikowego**
- **250 g sera mascarpone**
- 4 łyżki mąki pszennej
- 1 szklanka cukru
- ½ szklanki kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 5 jajek
- **1/3 szklanki śmietanki 30%**
- 2 łyżki ekstraktu pomarańczowego

## Przygotowanie

**SPÓD:** Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzej do 175°C. Czekoladę połam na kostki, roztop w kąpeli wodnej. Masło ucieraj z cukrem przez ok 5 minut. W innej misce ubij białko na sztywną pianę. Połącz wszystkie składniki: utarte masło z roztopioną czekoladą i żółtkiem, następnie z przesianą mąką i przyprawą piernikową, a na koniec z ubitym białkiem. Masę przełóż do formy, wyrównaj powierzchnię i wstaw do piekarnika. Piecz przez około 9 minut, wyjmij z piekarnika. **MASA SEROWA:** Do misy miksera włóż ser twarogowy razem z serem mascarpone, mąką, cukrem i skórką pomarańczową kandyzowaną. Miksuj na małych obrotach, tylko do połączenia się składników. Wbij jajka, miksując po każdym przez ok 10 sekund. Na koniec dodaj śmietankę i ekstrakt pomarańczowy. Wylej masę na czekoladowy spód. Wstaw do piekarnika i piecz przez 15 minut, następnie zmniejsz temperaturę do 120°C i i piecz kolejne 90 minut. Po całkowitym ostudzeniu zdejmij obręcz z formy i wstaw sernik do lodówki na całą noc.



### Śmietanka 30%

400 g PIATNICA  
16,23 zł/kg  
\*cena przed obniżką

-2ZŁ

~~8,49~~

6,49



### Twaróg sernikowy

mielony  
1 kg PIATNICA  
\*cena przed obniżką

-3ZŁ

~~10,99~~

16,99



### Serek

mascarpone  
250 g PIATNICA  
27,96 zł/kg  
\*cena przed obniżką

-33%

~~10,49~~

6,99



# Truskawkowy deser



## Składniki

- 2 galaretki krystaliczne o smaku truskawka-wanilia
- 1 galaretka o smaku truskawkowym
- 900ml wrzącej wody
- 400g serków waniliowych Danio
- 120 g truskawek

## Przygotowanie

2 galaretki krystaliczne rozpuść w 500ml gorącej wody. Ostudź. Serki waniliowe przełóż do miski, wlej przestudzone galaretki i dokładnie wymieszaj. Płynną masę przelej do dużych pucharków. Wstaw do lodówki do stężenia. Galaretkę truskawkową rozpuść w 400ml gorącej wody i przestudź. Na wystygnięte serniczki w pucharkach ułóż kawałki truskawek po czym zalej je truskawkową galaretką. Całość wstaw do lodówki do stężenia.



**Galaretka**  
(cały asortyment)  
72 - 77 g DR OETKER  
31,81 zł/kg  
Najniższa cena z ostatnich 30 dni  
(przed obniżką) 2,79 zł (18% taniej)



**Napój**  
**Alpro barista**  
**owies, migdał**  
750 ml DANONE  
11,99 zł/l  
Najniższa cena z ostatnich 30 dni  
(przed obniżką) 9,99 zł (10% taniej)



**Serek Danio**  
**waniliowy XXL**  
200 g DANONE  
15,95 zł/kg  
\*cena przed obniżką





# Tradycyjne orzeszki



**Śmietana Mazurska 18%**  
400 g MLEKPOL  
13,73 zł/kg  
\*cena przed obniżką

## Składniki

### CIASTO:

- 1 kg mąki
- 250g margaryny
- 200ml majonezu
- 1 szklanka cukru
- **1 szklanka śmietany**
- 4 żółtka
- 1 łyżeczka sody spożywczej

### NADZIENIE:

- 1 ½ szklanka cukru
- ½ szklanka mleka
- 250g margaryny
- **½ paczki mleka w proszku**
- 3 łyżki kakao

## Przygotowanie

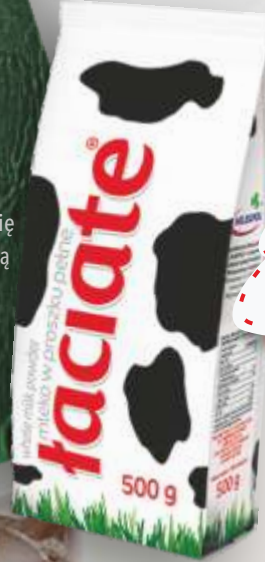
**CIASTO:** Do mąki dodaj roztopioną i przestudzoną margarynę, wymieszaną sodę wraz ze śmietanką oraz resztę składników. Wszystkie składniki zagnieć na jednolitą masę i podziel na niewielkie kuleczki, mniej więcej o średnicy 1 cm. Specjalną patelnię na orzeszki rozgrzej. Przy pierwszym smażeniu, zagłębienia posmaruj niewielką ilością oleju. W dołeczkach umieść porcje ciasta, patelnię zamknij i dociskając odczekaj 30-60 sekund, aż ciastka będą zarumienione.

**NADZIENIE:** Mleko z cukrem gotuj przez 15 minut. Dodaj margarynę i kakao. Po lekkim przestudzeniu do masy wsyp partiami i energicznie mieszając mleko w proszku. Odczekaj aż krem lekko zgęstnieje. Jeszcze ciepłym nadzieniem napełniaj połówki orzeszków i składaj.



**Śmietanka Łaciata UHT 30%**  
500 ml MLEKPOL  
19,38 zł/l

Najniższa cena z ostatnich 30 dni (przed obniżką) 10,99 zł (12% taniej)



**Mleko w proszku Łaciata**

500 g MLEKPOL  
32,98 zł/kg

Najniższa cena z ostatnich 30 dni (przed obniżką) 19,99 zł (18% taniej)





**POLSKI  
PRODUCENT**



**Miks Beskidzki  
extra**  
200 g BIELMAR  
12,45 zł/kg  
\*cena przed obniżką

**-27%**  
~~3,39~~  
**2,49**

# Kajmakowe ciasteczka



**-2zł**  
~~9,99~~  
**7,99**



- Składniki**
- 200g miks beskidzkiego
  - 100g cukru pudru
  - 1 żółtko
  - 400g mąki
  - 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
  - 1 łyżeczka cynamonu
  - 2 łyżeczki przyprawy do piernika
  - około 300g masy krówkowej  
smak tradycyjny
  - cukier puder do posypania
  - ok 4 łyżki wody



## Przygotowanie

Do miski przelóż miks beskidzki, przesiej cukier puder i ucieraj mikserem przez około 3 minuty. Dodaj żółtko, proszek do pieczenia, przyprawy i ponownie wymieszaj mikserem do połączenia składników. Do masy dodaj mąkę, wodę i ręcznie zagnieć ciasto (ciasto będzie się trochę kruszyć). Wyrobione ciasto zawiń w folię spożywczą i wstaw do lodówki na około 30 minut. Po tym czasie ciasto krótko zagnieć, podsypując mąką cienko rozwałkuj. Wykrawaj ciasteczka i układaj na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w piekarniku nagrzanym do 160°C przez 15 minut. Przesuź. Masę krówkową przelóż do rondelka i gotuj ją przez ok 3 minuty ciągle mieszając (uważaj by nie przypalić). Zdejmij z ognia i odstaw do przestudzenia na około 10 minut. Na połowę ciasteczek nakładaj 1 sporą łyżeczkę lekko ciepłej masy krówkowej po czym nakryj je pozostałymi ciasteczkami. Lekko dociśnij, posyp cukrem pudrem i odstaw na kilka godzin.

**Masa krówkowa smak  
tradycyjny, orzechowy,  
słony karmel**  
400 g DELECTA  
19,98 zł/kg  
Najniższa cena z ostatnich 30 dni  
(przed obniżką) 6,99 zł (-1zł)







NIECH ZBLIŻAJĄCE SIĘ ŚWIĘTA  
*Bożego Narodzenia*  
BĘDĄ PEŁNE PACHNĄCYCH WYPIEKÓW,  
ROZGRZEWAJĄCYCH POTRAW  
I WSPÓLNYCH CHWIL PRZY STOLE,  
ZAŚ W NOWYM ROKU  
NIECH KAŻDY DZIEŃ PRZYNOSI WAM  
NOWE INSPIRACJE, ZDROWIE  
I SMAKOWITE POWODY DO RADOŚCI.

ZARZĄD I PRACOWNICY FIRMY ARHELAN

*Wesołych Świąt*



**Sprawdź gazetki  
ulubionych sieci na stronie**

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



**ROSSMANN**