

Delikatesy

CENTRUM



Przepisy na Bliskie Święta

Niech każdy przepis wnosi do Waszych domów
aromat radości, spokoju i rodzinnego ciepła

Delikatesy Centrum

27.11-17.12.2025

Ś jak Święta Ś jak świeżość

Mamy mnóstwo świeżych propozycji na Święta!

Nasze mięsa, wędliny, sery i garmażerka zapewnią znakomity smak na Waszych stołach. Ja, jako Wasza Lady zza Lady, nie tylko doradzę, co kupić, ale też jak to przygotować. Wszyscy już nie możemy się doczekać bożonarodzeniowej uczyty!

LADY
ZZA
LADY
poleca

Jesteśmy tu
dla Ciebie!

Delikatesy
CENTRUM

SERDECZNIE
ZAPRASZAM
DO DELIKATESÓW
CENTRUM!

spis treści:

Aromatyczne mięsa

- Pieczona szynka wieprzowa
w glazurze miodowo-musztardowej 4
- Schab pieczony z jabłkami 5
- Królik duszony w białym winie z warzywami 6
- Perliczka pieczona z dynią i pomarańczami 7
- Udka z kurczaka pieczone z pomarańczami,
rozmarynem i żurawiną 8
- Choinka z ciasta francuskiego z szynką,
serem i ketchupem 10

Rybnie klasyki

- Ryba po grecku 12
- Śledziowa gwiazda ze śmietaną, jabłkiem, cebulą
i ogórkami konserwowymi 13
- Karp smażony w panierce 14

Smaki dzieciństwa

- Kapusta z grzybami 15
- Pierogi z kapustą i grzybami 18
- Barszcz czerwony wigilijny 19

Słodkie przyjemności

- Czekoladowe babeczki z kremem czekoladowym 20
- Babka jogurtowa 22
- Pierniczki korzenne z miodem 23
- Herbata zimowa z cytryną, gruszką
i przyprawami korzennymi 26
- Ekspresowe tiramisu w mini porcjach 27
- Świąteczna deska serów i wędlin 28
- Świąteczny deser warstwowy z ricottą i
piernikiem 29
- Grzaniec z piwa z miodem i przyprawami 32
- Kutia z makiem i bakaliami 38





Pieczona szynka wieprzowa w glazurze miodowo- musztardowej

Składniki:

- 1,5-2 kg szynki wieprzowej bez kości
- 3 łyżki miodu wielokwiatowego Baśniowa Pasieka
- 2 łyżki musztardy
- 2 łyżki sosu sojowego
- 3 łyżki soku pomarańczowego
- 2 łyżki oleju
- sól i świeżo mielony pieprz

Przygotowanie:

Szynkę oczyścić i osuszyć, następnie natrzeć marynatą z miodu, musztardy, sosu sojowego, soku pomarańczowego i oleju. Odstawić na kilka godzin do lodówki. Piec w 180°C przez ok. 1,5 godziny pod przykryciem, potem zdjąć folię, polej sosem i dopieść, aż glazura się skarmelizuje. Przed krojeniem odstawić mięso na chwilę, by zachowało soczystość.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności



Szynka wieprzowa
bez kości
1 kg



W naszej ladzie znajdziesz CAŁĄ SZYNKĘ, ale Nasza Ladka odkroi Ci dowolny kawałek, nawet jeśli chcesz jedynie 10 dkg



Schab pieczony z jabłkami



Składniki:

- 1–1,2 kg schabu wieprzowego bez kości
- 2 jabłka obrane i pokrojone w kostkę
- 3 łyżki suszonej żurawiny
- 1 cebula drobno posiekana
- 1 łyżka masła klarowanego
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka majeranku
- sól i świeżo mielony pieprz
- 2 łyżki miodu wielokwiatowego Bartnik
- 100 ml soku jabłkowego lub białego wina

Przygotowanie:

Na maśle podsmaż cebulę z jabłkami, żurawiną, cynamonem i majerankiem. Schab natnij wzdłuż, dopraw solą i pieprzem, napełnij farszem i zwiąż sznurkiem. Ułóż w naczyniu żaroodpornym, polej miodem wymieszanym z sokiem jabłkowym i piecz w 180°C przez ok. 1,5 godziny, co jakiś czas podlewając sosem. Po upieczeniu odstaw na chwilę i pokrój w plastry.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności



Schab wieprzowy
bez kości
1 kg



Nasz schab ma maksymalnie 1 mm
tłuszczyzny na powierzchni



Królik duszony w białym winie z warzywami

Składniki:

- 1 królik podzielony na kawałki
- 2 marchewki pokrojone w plastry
- 1 pietruszka pokrojona w plastry
- kawałek selera korzeniowego
- 1 cebula czerwona pokrojona
- 3 ząbki czosnku
- 250 ml białego wytrawnego wina
- 250 ml bulionu warzywnego lub drobiowego
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki oliwy z oliwek **Extra Virgin El Toro**
- 2 liście laurowe
- kilka gałązek tymianku
- sól i świeżo mielony pieprz



Przygotowanie:

Kawałki królika dopraw solą i pieprzem, obsmaż na maśle z oliwą na złoty kolor, a następnie dodaj cebulę i czosnek. Przełóż do naczynia z warzywami, liściem laurowym i tymiankiem, zalej winem oraz bulionem. Duś pod przykryciem w 160°C przez ok. 1,5 godziny, aż mięso będzie miękkie. Jeśli sos jest zbyt rzadki, odkryj naczynie pod koniec duszenia i odparuj. Podawaj z kaszą, purée lub świeżym pieczywem.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności



Królik tuszka
1 kg



SUPERCENA



Perliczka pieczona z dynią i pomarańczami

Składniki:



- 1 perliczka
- 300 g dyni hokkaido pokrojonej w plastry
- 2 pomarańcze
- 3 łyżki miodu wielokwiatowego Baśniowa Pasieka
- 2 łyżki oliwy z oliwek Extra Virgin El Toro
- 2 łyżki masła
- 100 ml białego wina lub bulionu drobiowego
- kilka gałązek świeżego rozmarynu
- 2 ząbki czosnku rozniecione
- sól i świeżo mielony pieprz

Przygotowanie:

Perliczkę oczyścić, natrzeć solą, pieprzem i czosnkiem. Do środka włożyć kilka plasterków pomarańczy i rozmarynu. W misce połączyć miód, oliwę, masło, sok z pomarańczy i wino, tworząc glazurę. Ułożyć mięso w naczyniu, dodać dynię i pozostałe plastry owoców, polej glazurą i piec w 180°C przez ok. 1,5 godziny, co jakiś czas polewając sosem. Pod koniec zwiększyć temperaturę do 200°C, by skórka i dynia się przyrumieniły. Po upieczeniu odstawić na kilka minut, aby mięso odpoczęło.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności



Perliczka tuszka
1 kg



SUPERCENA

Udka z kurczaka pieczone z pomarańczami, rozmarynem i żurawiną

Składniki:

- 5 udek z kurczaka
- 2 pomarańcze
- 2 łyżki miodu wielokwiatowego Bartnik
- 2 łyżki oliwy z oliwek Extra Virgin El Toro
- 2 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki świeżej żurawiny
- kilka gałązek świeżego rozmarynu
- 2 ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę
- sól i świeżo mielony pieprz



Przygotowanie:

Z soku z pomarańczy, miodu, oliwy, sosu sojowego i czosnku przygotuj marynatę. Ułóż udka w naczyniu, polej marynatą, dodaj plastry pomarańczy, żurawinę i rozmaryn. Odstaw do lodówki na godzinę, następnie, piecz w 190°C przez 70–80 minut, co jakiś czas polewając sosem. Pod koniec zdejmij folię, aby skórka była złocista i chrupiąca.

Ciekawostka:

Połączenie rozmarynu, pomarańczy i miodu nadaje mięsu wyjątkowy, słodko-ziółowy aromat, a żurawina dodaje lekko kwaskowej nuty. Tak przygotowane mięso idealnie komponuje się z pieczonymi ziemniakami lub kopytkami podsmażonymi na maśle!



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności

**Boczek wieprzowy
z płatkami czosnku**

1kg



**Karkówka
czosnek i zioła**

1kg



**Połędwiczka wieprzowa
w boczku**

1kg



**Połędwiczka wieprzowa
owinięta boczkiem
z rozmarynem**

1kg



**Schab wieprzowy owinięty
boczkiem z rozmarynem**

1kg



**Kaczka
faszerowana
jabłkami**

1kg



**Kaczka
faszerowana
kaszą
i grzybami**

1kg





Choinka z ciasta francuskiego z szynką, serem i ketchupem

Składniki:

- 1 arkusz gotowego ciasta francuskiego
- 2 łyżki ketchupu Pudliszki
- szynka maślana podpiekana
- 100 g sera mozzarella Galbani
- 1 jajko
- sól i pieprz do smaku
- patyczki do szaszłyków

Przygotowanie:

Rozwiń ciasto francuskie i pokrój w paski. Każdy posmaruj ketchupem, posyp szynką i posiekaną lub startą mozzarellą, złoż na pół i lekko dociśnij. Nadziewaj paski na patyczki, formując kształt choinki. Posmaruj jajkiem i piecz w 200°C przez 15-20 minut, aż się zarumienią. Podawaj na ciepło jako chrupiącą, świąteczną przekąskę.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności

Szynka maślana podpiekana

46,90 zł/kg



4⁶⁹

100 g (2)

4⁸⁹

SUPERCENA

Szynka pieczona extra

59,90 zł/kg



5⁹⁹

100 g (2)

6⁷⁹

11% TANIEJ

Polędwica wiśnowa Duda

34,90 zł/kg



3⁴⁹

100 g (2)

4⁵⁹

23% TANIEJ

(2) Cena sprzed pierwszej obniżki. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej.



Boczek upieczony

Kołodras

56,90 zł/kg



5⁶⁹

100 g⁽²⁾

~~6⁹⁹~~

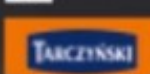
18% TANIEJ



Szynka gotowana

premium

49,90 zł/kg



4⁹⁹

100 g⁽²⁾

~~5⁶⁹~~

12% TANIEJ



Kiełbasa naturalna

Krajana

59,90 zł/kg



5⁹⁹

100 g⁽²⁾

~~6²⁴~~

SUPERCENA

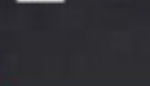


Kiełbasa swojska

z galaretką

Wolarek

49,90 zł/kg



4⁹⁹

100 g⁽²⁾

~~5³⁴~~

SUPERCENA



Schab od gospodarza

39,90 zł/kg



3⁹⁹

100 g⁽²⁾

~~4⁸⁵~~

18% TANIEJ



Szynka od gospodarza

39,90 zł/kg



3⁹⁹

100 g⁽²⁾

~~4⁸⁹~~

18% TANIEJ



Kiełbasa krakowska

drobiowa Duda

37,90 zł/kg



3⁷⁹

100 g⁽²⁾

~~4⁰⁹~~

SUPERCENA



Filet pieczony z kurczaka

Duda

100 g

49,90 zł/kg



4⁹⁹

opak.

~~5⁶⁹~~

12% TANIEJ

Szynka konserwowa

Sokołów

455 g

32,95 zł/kg



14⁹⁹

opak. (x)

~~15⁹⁹~~

SUPERCENA

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką ~~15⁹⁹~~⁽¹⁾

⁽¹⁾ Najniższa cena z 30 dni przed obniżką w sieci Delikatesy Centrum. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej.

⁽²⁾ Cena sprzed pierwszej obniżki. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej.

⁽³⁾ Cena przed obniżką najczęściej występująca w Delikatesach Centrum. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej.



Ryba po grecku

Składniki:

- 600 g filetów z dorsza
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- kawałek selera korzeniowego
- 1 cebula
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- Pudliszki 30%
- 150 ml bulionu warzywnego
- 2 liście laurowe
- 3 ziarna ziela angielskiego
- ½ łyżeczki słodkiej papryki
- sól i świeżo mielony pieprz
- 3 łyżki oleju



Przygotowanie:

Filety z dorsza dopraw solą i pieprzem, krótko obsmaż z obu stron i przełóż do naczynia żaroodpornego. Warzywa zetrzyj, cebulę pokrój w półplasterki i podsmaż na oleju. Dodaj koncentrat pomidorowy, przyprawy i bulion, duś ok. 15 minut, aż sos zgęstnieje. Dopraw do smaku. Tak przygotowanym sosem pokryj rybę i zapiecz w 180°C przez ok. 25 minut. Podawaj na ciepło.



1h

czas gotowania



6

ilość porcji



poziom trudności

Łosoś norweski ze skórą

1 kg



Pstrąg patroszony

1 kg



Dorada patroszona

1 kg



Dorsz czarny filet bez skóry

1 kg



Karp wędzony kawałki

1 kg



Śledziowa gwiazda ze śmietaną, jabłkiem, cebulą i ogórkami konserwowymi

Składniki:

- 4 filety śledziowe
- 1 mała cebula
- 1 jabłko
- **2 ogórki konserwowe Krakus**
- 150 g kwaśnej śmietany 18%
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżka soku z cytryny
- świeżo mielony pieprz
- natka pietruszki
- oraz żurawina do dekoracji

Przygotowanie:

Śledzie pokrój na kawałki i ułóż promieniście na półmisku. Cebulę, jabłko i ogórki pokrój w drobną kostkę. Wymieszaj śmietanę z musztardą, sokiem z cytryny i pieprzem, polej nią śledzie i posyp warzywami oraz jabłkiem. Udekoruj natką pietruszki i żurawiną.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności

Koreczki śledziowe po giżycku Seko

220 g
25,86 zł/kg



7⁴⁹
opak.

SUPERCENA

Tuńczyk Rio Mare

3x80 g
62,46 zł/kg
w oliwie z oliwek,
w sosie własnym

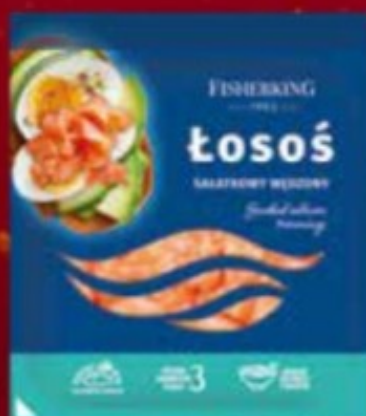


14⁹⁹
opak.

SUPERCENA

Łosoś sałatkowy FisherKing

100 g
99,90 zł/kg



9⁹⁹
opak.

SUPERCENA

Pasta z tuńczyka Rio Mare

100-115 g
wybrane rodzaje



Karp smażony w panierce

Składniki:

- 4 dzwonki z karpia
- 1 jajko
- 4 łyżki mąki pszennej
- łyżki bułki tartej
- sól i świeżo mielony pieprz
- sok z połowy cytryny
- olej do smażenia

Przygotowanie:

Kawałki karpia osusz, skrop sokiem z cytryny i dopraw solą oraz pieprzem. Obtocz w mące, jajku i bułce tartej. Smaż na rozgrzanym oleju po kilka minut z każdej strony, aż panierka będzie złocista i chrupiąca. Po usmażeniu odsącz rybę na papierowym ręczniku i podawaj na ciepło z cytryną.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności



Kapusta z grzybami

Składniki:

- 800 g kiszonej kapusty
- 50 g suszonych grzybów
- 1 cebula
- 2 łyżki oleju lub masła
- 1 liść laurowy
- 2 ziarna ziela angielskiego
- sól i świeżo mielony pieprz



Przygotowanie:

Namoczone i ugotowane grzyby drobno posiekaj, zachowując wywar. Kapustę, jeśli jest zbyt kwaśna, przepłucz i odcisnij. Na oleju zeszklij cebulę, dodaj kapustę, grzyby, przyprawy i trochę wywaru. Duś pod przykryciem 60 minut, mieszając



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności

Prymat

**Przyprawy
idealne na Święta**



**Przyprawa
Prymat**

8-30 g

59,67-223,75 zł/kg
wybrane rodzaje



179

opak.

SUPERCENA

WINIARY

★
To będą pyszne
święta!



Przyprawa
Prymat
Kucharek
1 kg

15⁴⁹
opak.

SUPERCENA



Koncentrat Barszcz
czerwony Dawtona
1 l

4⁹⁹
opak.

SUPERCENA



Salatka warzywno-jajeczna
z kurkami
Lisner
140 g
20,00 zł

3⁴⁹
opak.

SUPERCENA



Salatka śledziowa Lisner
140 g
20,29 zł/kg
wybrane
rodzaje

3⁷⁹
opak.

SUPERCENA



Salatka jarzynowa
z jajkiem Dega
13,90 zł/kg



1³⁹
100 g

SUPERCENA



Gołąbki Pilzneńskie
26,90 zł/kg

2⁶⁹
100 g

SUPERCENA



Pierogi z mięsem Nowy
Wiśnicz
320 g
21,56 zł/kg

8⁴⁹
opak.

SUPERCENA



Pierogi ruskie Nowy
Wiśnicz
320 g
19,06 zł/kg

7⁹⁹
opak.

SUPERCENA



RODZINNA FIRMA **DAWTONA** BEŁONIE 1997

Poleca się na Święta!

Nasze produkty pochodzą z własnych upraw, co pozwala nam dbać o jakość na każdym etapie –
od pola po Twój stół.



WRZUĆ POMIDOROWĄ PORCJĘ I WSPIERAJ SZLACHETNĄ PACZKĘ



**Ketchup
Pudliszki**
700 g
łagodny, pikantny



**Pomidory w soku
pomidorowym Pudliszki**
400 g
całe w soku, pomidorowym, krojone



**Koncentrat
pomidorowy
Pudliszki 30%**
190 g
21,00 zł/kg

3⁹⁹ opak.

SUPERCENA



**KUP DOWOLNY
PRODUKT PUDLISZKI**



WSPIERAJ



REJESTRUJĄC PARAGON



Pierogi z kapustą i grzybami

Składniki:

na ciasto:

- 500 g mąki pszennej
- 250 ml ciepłej wody
- 2 łyżki oleju
- szczypta soli

na farsz:

- 400 g kiszonej kapusty
- 50 g suszonych grzybów
- 1 cebula
- 2 łyżki oleju lub masła
- sól i świeżo mielony pieprz

Przygotowanie:

Kapustę posiekaj i ugotuj do miękkości. Grzyby namocz, ugotuj, drobno posiekaj i połącz z kapustą oraz podsmażoną cebulą. Dopraw farsz solą i pieprzem. Z mąki, gorącej wody, oleju i soli zagnieć ciasto, rozwałkuj, wytnij krążki i zlepi pierogi z farszem. Gotuj w osolonym wrzątku przez kilka minut od wypłynięcia.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności

Pastella jajeczna z kurkami Lisner

80 g
37,38 zł/kg



2²⁸
opak. (x)
~~2⁹⁹~~

23% TANIEJ

Mąka orkiszowa Melvit 1 kg



6⁹⁹
opak. (x)
~~8⁴⁹~~

17% TANIEJ

Ocet jabłkowy 6% Jamar

0,5 l
11,98 zł/l



5⁹⁹
opak.

SUPERCENA

Oliwa z oliwek Extra Virgin El Toro

0,5 l
51,98 zł/l



25⁹⁹
opak. (x)
~~29⁹⁹~~

13% TANIEJ

Oliwa z oliwek Extra Virgin El Toro

0,75 l
13,32 zł/l



29⁹⁹
opak. (x)
~~39⁹⁹~~

25% TANIEJ

Olej Kujawski z Inu

250 ml
39,96 zł/l



9⁹⁹
opak.

SUPERCENA

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką ~~28⁵⁹~~ **10% MNIEJ**

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką ~~29⁹⁹~~ **0% MNIEJ**

PRZYGOTUJ SIĘ NA ŚWIĘTA

Koncentrat Krakus barszcz czerwony

butelka
300 ml
24,97 zł/l



Zupa Krakus barszcz czerwony

1 l

7⁴⁹

opak.

SUPERCENA

8⁴⁹

opak.

SUPERCENA

Chrzan Krakus

180 g
24,94 zł/kg

4⁴⁹

opak.

SUPERCENA

Ogórki konserwowe Krakus

920 g 1
1,40 zł/kg

10⁴⁹

opak.

SUPERCENA

Barszcz czerwony wigilijny

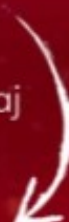
Składniki:

- 1,5 kg buraków
- 2 litry wody
- 3 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- kawałek selera
- 2 liście laurowe
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 1 łyżeczka cukru
- **1 łyżeczka octu jabłkowego 6% Jamar**
- sól i świeżo mielony pieprz
- **1/2 szklanki Koncentratu Krakus**
- **barszcz czerwony (dla głębszego smaku)**



Przygotowanie:

Buraki obierz i pokrój w plastry, cebulę opal, a warzywa umieść w garnku. Zalej wodą, dodaj przyprawy, czosnek i cukier, gotuj na małym ogniu ok. godzinę. Przecedź, dopraw solą, pieprzem i octem. Po przestudzeniu dodaj koncentrat Krakus barszcz czerwony. Podawaj klarowny, z uszkami lub samodzielnie.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności



Czekoladowe babeczki z kremem czekoladowym

Składniki:

na babeczki:

- 120 g mąki pszennej
- **100 g cukru brązowego królewskiego**
- **2 łyżki kakao DecoMorreno**
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- szczypta soli
- 1 jajko
- 100 ml mleka
- 50 ml oleju
- 100 ml gorącej wody
- **50 g mlecznej czekolady Milka**

na krem czekoladowy:

- **150 g mlecznej czekolady Milka**
- ml śmietanki 30%
- 100 g serka mascarpone
- 1 łyżka cukru pudru



Przygotowanie:

Połącz suche składniki z jajkiem, mlekiem i olejem, następnie dodaj gorącą wodę i posiekaną czekoladę. Wlej masę do foremek i piecz w 180°C przez ok. 20 minut, po czym ostudź. Śmietankę podgrzej z czekoladą, wystudź i ubij z mascarpone oraz cukrem pudrem, aż powstanie gęsty krem. Nałóż go na babeczki.



czas gotowania

20



ilość porcji



poziom trudności

Cukier brązowy królewski

550 g
9,07 zł/kg

4⁹⁹
opak.

SUPERCENA



Cukier trzcinowy królewski

1 kg

7⁴⁹
opak.

SUPERCENA



Miód wielokwiatowy Bartnik

1 kg

21⁹⁹
opak.

SUPERCENA



Miód wielokwiatowy Baśniowa Pasieka

370 g
35,11 zł/kg

12⁹⁹
opak.

SUPERCENA



Aromatyczny piernik z powidłami

Składniki:

- | | |
|--|------------------------------|
| 4 szklanki mąki Lubella Pyszna tortowa | 3 jajka |
| 5 łyżek Kakao Decomorreno | 250 g masła |
| 2 łyżeczki proszku do pieczenia | 200 g śmietanki kremowej 30% |
| 4 łyżeczki przyprawy do piernika | 2 szt. gorzkiej czekolady |
| 1 szklanka cukru | 2 łyżeczki żelatyny |
| 1/2 szklanki mleka UHT 3,2% | |

1. Do dużej miski wsypać mąkę, proszek do pieczenia, kakao i przyprawę do piernika.
2. Miękkie masło zmiksować z cukrem i dodać jajka oraz mleko.
3. Nie przerywając miksowania dodać stopniowo wszystkie suche składniki.
4. Miksować przez 3 minuty na średnich obrotach.
5. Ciasto wlać do formy wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić do nagrzanego piekarnika w temperaturze 180 stopni na około godzinę.
6. Po upływie godziny wyjąć ciasto z piekarnika. Odczekać aż wystygnie i przekroić na pół.
7. Jedną połówkę ciasta wysmarować powidłami śliwkowymi i przykryć drugą.
8. Rozpuścić żelatynę w niewielkiej ilości wrzątku. Czekoladę posiekać na małe kawałki. Śmietanę zagotować w garnuszku, zdjąć z ognia i wrzucić czekoladę. Mieszać aż czekolada się rozpuści. Wlać żelatynę i wymieszać. Dodawać pokrojone masło, cały czas mieszając.
9. Odstawić do lekkiego zgęstnienia.
10. Przygotowaną i lekko przestudzoną polewą polewać całe ciasto i odstawić do zastygnięcia.



Kakao Decomorreno
150 g
93,27 zł/kg

13⁹⁹
opak.

SUPERCENA

Babka jogurtowo

Składniki:

- 3 jajka
- **150 g cukru trzcinowego królewskiego**
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 250 g jogurtu naturalnego
- 100 ml oleju roślinnego
- 300 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- cukier puder do posypania

Przygotowanie:

Ubij jajka z cukrem i cukrem wanilinowym na puszystą masę, dodaj jogurt i olej. Wymieszaj z mąką, proszkiem do pieczenia i szczyptą soli, aż powstanie gładkie ciasto. Przelej do formy i piecz w 180°C przez ok. 40 minut, do tzw. suchego patyczka. Po ostudzeniu oprósz cukrem pudrem.

Ciekawostka:

Jogurt w cieście zastępuje część tłuszczu, dzięki czemu babka jest bardziej wilgotna i delikatna. To prosty sposób, by nadać klasycznemu wypiekowi lekkość i subtelny, lekko kwaskowy smak.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności

Pierniczki korzenne z miodem

Składniki:

- 300 g mąki pszennej
- **50 g miodu wielokwiatowego**
Baśniowa Pasieka
- 80 g masła
- 80 g cukru pudru
- 1 jajko
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 łyżki przyprawy do piernika
- szczypta soli



Przygotowanie:

Rozpuść masło z miodem i cukrem, odstaw do przestudzenia. Wymieszaj mąkę z sodą, przyprawą do piernika i solą, dodaj jajko oraz płynną mieszankę. Zagnieć ciasto, schłódź w lodówce, następnie rozwałkuj i wytnij kształty. Piecz w 180°C przez ok. 10 minut, a po ostudzeniu udekoruj lukrem.



Ciekawostka:

Pierniki należą do najstarszych europejskich wypieków - pojawiły się już w średniowieczu. W Polsce tradycja pieczenia pierników ma szczególne korzenie w Toruniu, gdzie pierwsze wzmianki o nich pochodzą z XIV wieku.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności

Baryłki Grzaniec200 g
134,95 zł/kg**26⁹⁹**
opak.**SUPERCENA****Chalwa orzechowa**250 g
55,96 zł/kg**13⁹⁹**
opak.**SUPERCENA****Mieszanka Wedlowska**230 g
73,87 zł/kg**16⁹⁹**
opak.**SUPERCENA****Lindor mix xmas tree**10x125 g
21,59 zł/kg
wybrane rodzaje**26⁹⁹**
opak.**SUPERCENA****Michałki mix pistacja i biały**300 g
49,97 zł/kg**14⁹⁹**
opak.**SUPERCENA****Teddy mini milk countertop**100x10 g
2,89 zł/kg**2⁸⁹**
opak.**SUPERCENA****Wafel Princessa**40-41 g
46,10-47,25 zł/kg
wybrane rodzaje**1⁸⁹**
opak. (3)
~~2³⁹~~**20% TANIEJ**Najniższa cena z 30 dni przed obniżką ~~1⁶⁹~~ (1) **12% WIĘCEJ****Wafel Princessa Zebra**30 g
63,00 zł/kg**1⁸⁹**
opak. (3)
~~1⁹⁹~~**SUPERCENA**Najniższa cena z 30 dni przed obniżką ~~1⁶⁹~~ (1)**Wafel Dare**50 g
41,80 zł/kg
dark, white**2⁰⁹**
opak. (3)
~~2⁴⁹~~**16% TANIEJ**Najniższa cena z 30 dni przed obniżką ~~2⁴⁹~~ (1) **16% MNIEJ****Bombonierka Lindor cornet**200 g
184,95 zł/kg
wybrane rodzaje**36⁹⁹**
opak.**SUPERCENA****Domek Mieszanka choinkowa**200 g
94,95 zł/kg**18⁹⁹**
opak.**SUPERCENA****Śliwki w czekoladzie**180 g
138,83 zł/kg**24⁹⁹**
opak.**SUPERCENA**

(1) Najniższa cena z 30 dni przed obniżką w sieci Delikatesy Centrum. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej.
 (2) Cena przed obniżką najczęściej występująca w Delikatesach Centrum. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej.

Milka alpejskie mleczko

330 g
wybrane rodzaje



Czekolada Milka

87-100 g
wybrane rodzaje



Czekolada Milka

250-300 g
wybrane rodzaje



Galaretki w cukrze

24,90 zł/kg
śliwka i goździk,
gruszka i cynamon



24⁹
100 g

SUPERCENA

Winter Bites

42,90 zł/kg



42⁹⁰
100 g

SUPERCENA

Choco Cookie



42⁹⁰
opak.

SUPERCENA

Kinder chocolate

20x8 g
31,19 zł/kg



4⁹⁹
opak.

SUPERCENA

Mikołaj

60 g
49,83 zł/kg



2⁹⁹
opak.

SUPERCENA

Szyszka i bombka z zawieszka

20 g
84,50 zł/kg



16⁹
opak.

SUPERCENA

Zestaw świąteczny

140 g
64,21 zł/kg



8⁹⁹
opak.

SUPERCENA

Tabliczka czekolada mleczna z nadzieniem Grzaniec

290 g
75,83 zł/kg



21⁹⁹
opak.

SUPERCENA

Tabliczka mleczno- karmelowa Renifer

80 g
87,38 zł/kg



6⁹⁹
opak.

SUPERCENA

Mieszanka gwiazdkowa

29,90 zł/kg



2⁹⁹
opak.

SUPERCENA



Herbata zimowa z cytryną, gruszką i przyprawami korzennymi

Składniki:

- 1 l wody
- **3 torebki herbaty ekspresowej Lipton**
- 1/2 cytryny pokrojonej w plastry
- 1 gruszka pokrojona w plastry
- **2 łyżki miodu wielokwiatowego Baśniowa Pasieka**
- 2 laski cynamonu
- 4 goździki
- świeży rozmaryn i gwiazdki anyżu do dekoracji



Przygotowanie:

Zagotuj wodę z cynamonem i goździkami, gotuj kilka minut, by wydobyć aromat. Dodaj herbatę i zaparz przez kilka minut, następnie wyjmij torebki. Włóż plastry cytryny i gruszki, dodaj miód i wymieszaj, aż się rozpuści. Odstaw na chwilę, by smaki się połączyły, i podawaj udekorowaną rozmarynem



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności

ROZGRZEWAJĄCE SMAKI

PREMIUM ROSA

OD PREMIUM ROSA

Syrop korzenny

250 ml
46,36 zł/l
z miodem,
z mandarynką
i pigwowcem,
ze śliwką i maliną



1159
butelka

SUPERCENA

Herbatka ekspresowa Herbacyany ogród

20 torebek
0,32 zł/torebka
wybrane rodzaje

679
opak.

SUPERCENA



Herbata ekspresowa Lipton

20 torebek
0,75 zł/torebka
peach mango,
owoce leśne

1499
opak.

SUPERCENA





Ekspresowe tiramisu w mini porcjach

Składniki:

- 250 g serka mascarpone
- 150 ml śmietanki 30%
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego
- 100 ml kawy rozpuszczalnej Nescafe Crema Sensazione (ostudzonej)
- 1 łyżka likieru amaretto (opcjonalnie)
- ok. 100 g podłużnych biszkoptów
- kakao Decomorreno do oprószenia

Przygotowanie:

Ubij śmietankę z cukrem pudrem, następnie połącz z mascarpone i cukrem wanilinowym. Biszkopcy pokrusz i lekko nasącz kawą z amaretto. W pucharkach układaj warstwowo ciasteczka i krem, wierzch oprósz kakao. Schłódź w lodówce przed podaniem.



czas gotowania

+ chłodzenie



ilość porcji



poziom trudności

Kawa mielona
MK Cafe Premium

500 g
87,98 zł/kg

43⁹⁹

opak.

SUPERCENA

Kawa ziarnista
Jacobs Krönung

1 kg

89⁹⁹

opak.

SUPERCENA

Kawa rozpuszczalna
Nescafe Crema
Sensazione

200 g
199,95 zł/kg

39⁹⁹

opak.

SUPERCENA

Kawa ziarnista
Dubai Style

1 kg

78⁹⁹

opak.

SUPERCENA

Kawa cappuccino Mokate

110 g
68,09 zł/kg
wybrane rodzaje

7⁴⁹

opak.

SUPERCENA

Kawa rozpuszczalna
Swisso Reich Rösten

100 g
159,90 zł/kg

15⁹⁹

opak.

SUPERCENA

Kawa rozpuszczalna
Swisso Reich Rösten

120 g
158,25 zł/kg

18⁹⁹

opak.

SUPERCENA



Świąteczna deska serów i wędlin

Składniki:

- 3-4 rodzaje serów dojrzewających (np. Serek Naturek Kozi, Ser Lazur, Ser Bursztyn)
- 2-3 rodzaje wędlin (np. Salami w obsypce czerwona papryka Sokołów, Szyńska włoska Sokołów)
- winogrona, czerwone porzeczki, jeżyny
- kilka suszonych moreli
- miód lub ulubiona konfitura
- ulubione oliwki
- kilka gałązek rozmarynu do dekoracji
- świeże pieczywo lub krakersy

Przygotowanie:

Na desce ułóż sery - od łagodnych po wyraziste - tworząc kolorową kompozycję. Obok rozłóż cienko pokrojone wędliny, dodaj świeże i suszone owoce oraz małe miseczki z miodem lub konfiturą i oliwkami. Całość udekoruj rozmarynem i podawaj z pieczywem lub krakersami.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności

Ser Lazur

100 g
59,90 zł/kg
błękitny, złocisty



5⁹⁹

opak. (2)
~~6⁹⁹~~

14% TANIEJ

Ser Cheddar red Kerrygold

200 g
69,65 zł/kg



13⁹⁹

opak.

SUPERCENA

Serek Turek Kozi

150 g
66,60 zł/kg
łagodny,
ze szczypiorkiem



9⁹⁹

opak.

SUPERCENA

Mix serów Euroser Q-Concept

130 g
76,85 zł/kg
wybrane
rodzaje



9⁹⁹

opak.

SUPERCENA

Ser mozzarella Galbani

150 g
46,60 zł/kg
mini, perline



6⁹⁹

opak. (2)
~~8⁹⁹~~

22% TANIEJ

(2) Cena sprzed pierwszej obniżki. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej.



Świąteczny deser warstwowy z ricottą i piernikiem

Składniki:

- 250 g serka Ricotta
- 150 ml śmietanki 30%
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 150 g ciasteczek korzennych
- 2 łyżki miodu
- wielokwiatowego Bartnik
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika
- kilka łyżek konfitury żurawinowej lub wiśniowej
- do dekoracji: pierniczki, żurawina



Przygotowanie:

Ubij śmietankę z cukrem pudrem i wanilią, następnie delikatnie połącz z ricottą. Pokruszone ciasteczka korzenne wymieszaj z przyprawą korzenną i miodem. W pucharkach układaj warstwowo pierniki, krem z ricotty i konfiturę, kończąc warstwą kremu. Udekoruj pierniczkami i żurawiną, a przed podaniem schłódź w lodówce.



czas gotowania

+ chłodzenie



ilość porcji



poziom trudności

Ser Ricotta

250 g
23,16 zł/kg



5⁷⁹

opak.

SUPERCENA

Twaróg sernikowy Piątnica

1 kg



19⁹⁹

opak. (2)

~~22⁹⁹~~

13% TANIEJ

Ser Skarby Serowara

59,90 zł/kg
bursztyn, szafir, rubin



5⁹⁹

100 g

SUPERCENA

Ser Grana Padano DOP Granarolo

150 g
103,27 zł/kg



15⁴⁹

opak.

SUPERCENA

Ser Parmigiano Reggiano Tarty Granarolo

60 g
124,83 zł/kg



7⁴⁹

opak.

SUPERCENA

(2) Cena sprzed pierwszej obniżki. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej.

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

**NAWET TAKA ILOŚĆ SZKODZI ZDROWIU KOBIET
W CIĄŻY I JEST NIEBEZPIECZNA DLA KIEROWCÓW**

Odkryj Książęcy świat piw!

Piwo Książęce

0,5 l
wybrane rodzaje
butelka zwrotna

Piwo Książęce Złote pszeniczne

0,5 l
butelka zwrotna

Piwo Książęce IPA

0,5 l
butelka zwrotna

Piwo Książęce Cherry

0,5 l
butelka zwrotna



Oferta obowiązuje od 27.11 do 17.12.2025r.

1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO

NAWET TAKA ILOŚĆ SZKODZI ZDROWIU KOBIET W CIĄŻY I JEST NIEBEZPIECZNA DLA KIEROWCÓW

Piwo Corona Zero

330 ml
butelka
bezzwrotna



Corona
**NIE TYLKO
NA LATO**

WWW.PIJODPOWIEDZIALNIE.PL

1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO

SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO LAT 18 JEST PRZESTĘPSTWEM

PERONI
NASTRO
AZZURRO

Piwo Peroni
330 ml
wybrane rodzaje
butelka bezzwrotna

Ciao

Oferta obowiązuje 27.11 – 17.12.2025



1/2 LITRA PIWA ZAWIERA
25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO

NAWET TAKA ILOŚĆ SZKODZI
ZDROWIU KOBIET W CIĄŻY I JEST NIEBEZPIECZNA DLA KIEROWCÓW



Piwo Lech
0,5l
wybrane rodzaje
butelka zwrotna

**ŁAP
LATO**

Oferta obowiązuje 27.11 – 17.12.2025



Grzaniec z piwa z miodem i przyprawami

Składniki:

- 500 ml piwa Książęce Złote pszeniczne
- 50 ml soku wiśniowego
- 2 łyżki miodu wielokwiatowego Bartnik
- 2 plasterki pomarańczy
- 1 plasterek cytryny
- 2 goździki
- 1 gwiazdka anyżu
- 1/2 laski cynamonu



Przygotowanie:

Piwo przelej do garnka, dodaj sok wiśniowy, miód, przyprawy oraz plastry pomarańczy i cytryny. Podgrzewaj na małym ogniu, nie doprowadzając do wrzenia - napój ma być gorący, ale nie zagotowany. Gdy miód się rozpuści, a aromaty przypraw połączą, zdejmij grzaniec z ognia i odstaw na kilka minut, by nabrał głębi smaku. Przelej do kubków lub szklanek, udekoruj gwiazdką anyżu.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności

Zestaw Piwo Staropramen Premium + Kufel

0,5 l
79,98 zł/l

39⁹⁹
puszka

SUPERCENA



Piwo Abbaye Oubliee

0,75 l
19,99 zł/l

14⁹⁹
puszka

SUPERCENA



Piwo Premium beczka

5 l
14,00 zł/l
Bitburger,
Old Prague,
Warsteiner

69⁹⁹
puszka

SUPERCENA



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

NAWET TAKA ILOŚĆ SZKODZI

32 ZDROWIU KOBIET W CIĄŻY I JEST NIEBEZPIECZNA DLA KIEROWCÓW

SEROWA PRZEKĄSKA NA KAŻDĄ OKAZJĘ



Bakoma



hu, hu, ha!
z Bakomą BIO
nawet zima
nie jest zła!

Wesołych Świąt

życzy

Łaciate



www.laciate30lat.pl

SER ŻÓŁTY DLA NAJMŁODSZYCH



BEZ
LAKTOZY

BOGATY W
BIAŁKÓ
I WAPN

BEZ
KONSERWANTÓW
I BARWNIKÓW





Pomarańcze

Mandarynki
skrzynka



Marakuja
opak. 5 szt



Granat



Mango
dojrzałe



Mandarynki
worek



Ananas



Kapusta kiszona Kiljan
3 kg
wiaderko/1szt



Podgrzybek kapelusze
20 g



Borowik krojony
20 g



Krakus

NA KRÓLEWSKIM STOLE



**Kiełbasa
krakowska
sucha extra**
73,90 zł/kg



739
100 g (2)
~~799~~

SUPERCENA



**Szyńka biała
od szwagra**
49,90 zł/kg



499
100 g (2)
~~559~~

10% TANIEJ



**Kiełbasa krucha
od szwagra**

1 kg
39,90 zł/kg



499
100 g (2)
~~589~~

15% TANIEJ



**Schab
od szwagra**
49,90 zł/kg



499
100 g (2)
~~589~~

15% TANIEJ

399
100 g (2)
~~459~~

13% TANIEJ



DOBRE MIĘSO I WĘDLINY
GWOŁCZA OSTRODŃ
MORLINY
od 1992 r.



**Kiełbasa morlińska
z szynki**
34,90 zł/kg



349
100 g (2)
~~404~~

13% TANIEJ

(2) Cena sprzed pierwszej obniżki. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej.



SOKOŁÓW

TRADYCJA OD 1899

SMAK ZACZYNA SIĘ OD MIĘSA!

Szynka włoska
49,90 zł/kg



4⁹⁹

100 g (2)
~~6⁰⁴~~

17% TANIEJ

Szynka
Basiuni
140 g
57,07 zł/kg



7⁹⁹

opak. (2)
~~8⁵⁹~~

SUPERCENA

Kiełbasa
śląska
z szynki
500 g
27,80 zł/kg



13⁹⁹

opak. (2)
~~17⁸⁰~~

21% TANIEJ

Salami w obsypce
czerwona papryka
54,90 zł/kg



5⁷⁹

100 g (2)
~~6⁵⁴~~

11% TANIEJ

Salami
w obsypce
czosnek
54,90 zł/kg

5⁴⁹

100 g (2)
~~6⁷⁹~~

19% TANIEJ

5⁴⁹

100 g (2)
~~5⁹⁹~~

SUPERCENA

Olewnik

jedzenie ma znaczenie

Świąteczne inspiracje

Kiełbasa
sucha
krakowska
z szynki
Olewnik
80 g



2+2
ZA 2 GROSZE*

Kiełbasa krakowska
z szynki Olewnik
69,90 zł/kg

6⁹⁹

100 g (2)
~~7⁴⁹~~

SUPERCENA

Kiełbasa
krakowska sucha
z szynki Olewnik
255 g
54,86 zł/kg

13⁹⁹

opak.
~~18⁹⁹~~

26% TANIEJ

Kiełbasa
myśliwska
z szynki
Olewnik
49,90 zł/kg

4⁹⁹

100 g (2)
~~5⁹⁵~~

16% TANIEJ



Szynka
wędzarska
Olewnik
52,90 zł/kg

5²⁹

100 g (2)
~~6¹⁹~~

14% TANIEJ



Kiełbasa jałowcowa
z szynki Olewnik
49,90 zł/kg



4⁹⁹

100 g (2)
~~5⁸⁰~~

13% TANIEJ



4⁹⁹

opak.
~~7⁶⁹~~

35% TANIEJ

Kiełbasa żywiecka
z szynki Olewnik
80 g
62,38 zł/kg

* Przy zakupie czterech opak. kiełbasy suchej krakowskiej z szynki Olewnik, dwa z nich otrzymasz za 2 grosze.
Rabat naliczy się automatycznie na paragon.
(2) Cena sprzed pierwszej obniżki. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej.

Ciekawostka:

Kutia to jedno z najstarszych wigilijnych dań w Polsce i na Kresach. Symbolizuje dostatek i jedność domowników - mak oznacza pomyślność, a miód dobrobyt.

Kutia z makiem i bakaliami



Składniki:

- 200 g maku w puszcze
- 100 g kaszy pęczak
- **100 g miodu wielokwiatowego Bartnik**
- 100 g orzechów włoskich
- 50 g rodzynek
- 50 g migdałów
- 50 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego
- szczypta soli

Przygotowanie:

Ugotowany pęczak połącz z makiem, posiekаныmi orzechami, migdałami, rodzynkami i skórką pomarańczową. Dodaj miód, cukier wanilinowy i szczyptę soli, dokładnie wymieszaj. Odstaw na godzinę, by składniki się przegryzły. Podawaj schłodzoną.



czas gotowania

+ chłodzenie



ilość porcji



poziom trudności

**Napój piccło
bezaalkoholowy**
750 ml
14,65 zł/l
wybrane rodzaje

10⁹⁹
butelka

SUPERCENA



Chipsy Przysnacki
130 g
49,92 zł/kg
wybrane rodzaje



6⁴⁹
opak.⁽²⁾
~~7⁹⁹~~

18% TANIEJ

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką ~~5⁹⁹~~⁽¹⁾ **9% WIĘCEJ***

*Sylwestrowe
inspiracje*



**Orzeszki Felix długo
prażone**
220 g
40,86 zł/kg



8⁹⁹
opak.⁽²⁾
~~9⁹⁹~~

10% TANIEJ

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką ~~9⁷⁹~~⁽¹⁾ **8% MNIEJ**

Orzeszki solone Felix
220 g
45,41 zł/kg
wybrane
rodzaje



9⁹⁹
opak.⁽²⁾
~~12⁹⁹~~

23% TANIEJ

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką ~~7⁹⁹~~⁽¹⁾ **26% WIĘCEJ**

⁽¹⁾ Najniższa cena z 30 dni przed obniżką w sieci Delikatesy Centrum. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej.
⁽²⁾ Cena przed obniżką najczęściej występująca w Delikatesach Centrum. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej.

Delikatesy

CENTRUM



Drodzy Klienci,

*żyjemy w świecie pełnym pośpiechu, dlatego w te
Święta życzymy Wam jednego — aby wspólny stół znów
stał się miejscem spotkań, rozmów i serdeczności.
Niech każdy wspólny posiłek, każdy podany talerz
i każdy uśmiech przy stole przypominają, że to właśnie
bliskość jest prawdziwym smakiem Świąt.*

*Niech te dni napelniają Wasze domy ciepłem, spokojem
i obecnością tych, którzy są dla Was najważniejsi.
Dziękujemy, że tworzycie z nami bliskie Święta.*

*Wesołych Świąt!
Zespół Delikatesów Centrum*

Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie ding.pl



ROSSMANN