

Magia ŚWIĄTECZNYCH POTRAW

Polskie Sklepy

arhelan

2025



EGZEMPLARZ
BEZPŁATNY

Oferta handlowa obowiązuje od 15.12.2025 do 05.01.2026 lub do wyczerpania zapasów.
Oferta obowiązuje w wybranych sklepach Arhelan.
Ceny regularne nie dotyczą sklepów Arhelan nr: 12, 71, 102, 111, 114.



SKŁADNIKI

- 2 litry bulionu warzywnego
- 1 kg buraków ćwikłowych
- 3 ząbki czosnku
- 4 suszone grzyby
- **250g tortellini z borowikami**
- przyprawy: po łyżeczce majeranku i cukru, łyżka octu, sól i pieprz do smaku
- natka pietruszki

PRZYGOTOWANIE

Ugotuj bulion z warzyw i przypraw, a następnie przecedź go. Dodaj pokrojone buraki, czosnek i suszone grzyby, zagotuj i gotuj do miękkości buraków. Wsyp majeranek, po chwili wyłącz zupę i ponownie ją przecedź. Dopraw barszcz cukrem, octem, solą i pieprzem, mieszając do uzyskania idealnego smaku. Tortellini przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a następnie podawaj je razem z wcześniej przygotowanym barszczem. Na koniec posyp zupę poszatkowaną natką pietruszki.

Gdy czas goni – postaw na ekspresowy barszcz Winiary, który wciąż pozwoli cieszyć się domowym smakiem.



**ZUPA WINIARY
(CAŁY ASORTYMENT)**

49-75 g NESTLE

54,90 zł/kg

Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 2,99 zł
(10% taniej)



**RAVIOLI
(CAŁY ASORTYMENT)**

250 g RANA

47,96 zł/kg



**TORTELLINI
Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ,
Z BOROWIKAMI**

250 g RANA

47,96 zł/kg



ZUPA ZIEMNIACZANA Z KIEŁBASA.



SKŁADNIKI

- 2 łyżki masła
- zielona część pora
- 4 ząbki czosnku
- 1 marchewka, pietruszka
- 1,5 l bulionu
- **100 g sera topionego**
- **150 g kielbasy np. chorizo lub palcówki**
- 1 łyżka oleju
- garść gotowych grzanek
- 1 pęczek koperku
- sól i pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE

W dużym garnku rozpuść masło. Dodaj posiekanego pora i przeciśnięty przez praskę czosnek, smaż na średnim ogniu, aż warzywa zmiękną.

Dodaj startą marchewkę i pietruszkę, smaż jeszcze kilka minut, by wydobyć aromat. Wlej bulion i gotuj całość na małym ogniu przez ok. 10 minut, aż warzywa będą miękkie. Zdejmij garnek z ognia i zmiksuj zupę blenderem – tak, aby była gładka. Dodaj pokrojony w kostkę serek topiony. Podgrzewaj na małym ogniu, mieszając, aż ser całkowicie się rozpuści i masa będzie kremowa. Dopraw solą i pieprzem. Chorizo pokrój w plasterki i podsmaż na łyżce oleju, aż się lekko zrumieni. Do gorącej zupy dodaj podsmażone chorizo. Podawaj gorącą zupę posypaną świeżym posiekanym koperkiem i grzankami.



**PALCÓWKA SUROWA
DOJRZEWAJĄCA, CHORIZO
ZMB BIAŁYSTOK**

cena za 1 kg

*cena przed obniżką

**SER TOPIONY BLOK
(CAŁY ASORTYMENT)**

90 g HOCHLAND

38,78 zł/kg

*cena przed obniżką





SAŁATKA Z TUŃCZYKIEM

Produkty

- 5 garści świeżego szpinaku
- 100 g tuńczyka w sosie własnym
- 2 jajka
- 15 czarnych oliwek drylowanych
- 15 pomidorków koktajlowych
- 1 czerwona cebula
- 150g kukurydzy konserwowej
- DRESSING:**
- ½ łyżeczki sosu sojowego
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 łyżeczka miodu
- opcjonalnie: 1 łyżeczka sezamu

Przygotowanie

Dressing: Wymieszaj sos sojowy z miodem i sokiem z cytryny. Wrzuć ziarenka sezamu (opcjonalnie) na suchą patelnię i praż je na małym ogniu, aż lekko się zarumienią. Przesuń sezam, a następnie dodaj go do sosu i dokładnie wymieszaj.

Salatka: Szpinak młody ułóż w miseczkę. Jajko ugotuj na półtwardo i pokrój na ćwiartki. Tuńczyka rozdrobnij na mniejsze kawałki. Pomidorki koktajlowe pokrój na połówki, a cebulę w pióra. Dodaj odsączone z zalewy oliwki i kukurydzę. Wszystkie składniki dodaj do miseczki i polej przygotowanym wcześniej dressingiem miodowo-musztardowym.



~~10,99~~
8,99

-21%

**TUŃCZYK W KAWAŁKACH
W OLEJU, W SOSIE WŁASNYM**

170 g LISNER

52,88 zł/kg

Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 9,99 zł
(1 zł taniej)



**SOS SOJOWY TAO TAO
(CAŁY ASORTYMENT)**

150 ml TAN-VIET

53,27 zł/L

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

~~8,99~~
7,99

TANIO



KUKURYDZA KONSERWOWA

400 g PUDLISZKI

11,23 zł/kg

Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 5,69 zł
(21% taniej)

~~5,69~~
4,49

-21%



SER PLEŚNIOWY BRIE, CAMEMBERT, ZIOŁA PROWANSALSKIE

120-125 g PRESIDENT

49,92 zł/kg

*cena przed obniżką

SAŁATKA Z MAKARONEM

Produkty

- 200g makaronu np. świderki
- 125 g sera mozzarella
- 150 g pomidorków koktajlowych
- 3 łyżki sosu pesto (zielonego)
- garść świeżych liści bazylii
- pieprz, sól do smaku
- 2-3 łyżki tartego sera Grana Padano

Przygotowanie

Ugotuj makaron w osolonej wodzie al dente zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odcedź makaron i odstaw do lekkiego przestygnięcia. Przekrój pomidorki koktajlowe na połówki lub ćwiartki, jeśli są duże. W dużej misce połącz makaron z pesto, pomidorkami i mozzarellą. Dodaj świeże liście bazylii i delikatnie wymieszaj wszystkie składniki. Posyp wierzch tartym serem Grana Padano.



SER MOZZARELLA

125 g GALBANI

39,92 zł/kg

*cena przed obniżką

~~6,49*~~
4,99

-23%



MAKARON 5-JAJECZNY BABCINI GOSI (CAŁY ASORTYMENT)

250 g ARTEX

13,96 zł/kg

Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 3,99 zł
(13% taniej)

~~4,99~~
3,49

-30%

PASTA Z MAKRELI



FILETY Z MAKRELI (CAŁY ASORTYMENT)

170 g GRAAL
47,00 zł/kg

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



SKŁADNIKI

- 170g makreli w oleju
- 2 ogórki konserwowe
- 1 cebula
- 1 łyżka majonezu
- Sól, pieprz czarny do smaku
- 2 jajka

PRZYGOTOWANIE

Włóż makrelę w oleju do miski i rozdrobnij widelcem.
Drobno posiekaj cebulę, ugotuj jajka na twardo i pokrój w kostkę
razem z ogórkami. Wrzuć wszystkie składniki do miski z makrelą,
dodaj majonez i dopraw do smaku. Dokładnie wymieszaj całość,
aby składniki się połączyły. Podawaj pastę z ulubionym pieczywem.



MAJONEZ DELIKATESOWY, PIKANTNY

700 ml BONA
19,99 zł/L

Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 16,99 zł
(3 zł taniej)



OGÓRKI KONSERWOWE, Z CHILI, ĆWIARTKI

720-900 ml ROLNIK
9,71 zł/L

Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 8,99 zł
(2,2% taniej)



MINI BURGERY



SKŁADNIKI

- 180 g metki tatarskiej
- 1 opakowanie boczku surowego wędzonego
- 6-8 mini bułeczek
- 1 dojrzały pomidor (pokrój w cienkie plastry)
- 4-5 liści sałaty (porwij na mniejsze kawałki)
- 1 mała cebula (pokrój w cienkie krążki)
- 6-8 plasterków sera cheddar
- musztarda

PRZYGOTOWANIE

Podsmaż plastry boczku na patelni, aż staną się rumiane i chrupiące, a potem odłóż je na ręcznik papierowy by pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Przekrój mini bułeczki na pół i delikatnie przyrumień je na suchej patelni. Uformuj z metki tatarskiej małe, płaskie kotleciki i smaż je 1-2 minuty z każdej strony. Posmaruj dolną część każdej bułki musztardą. Nałóż sałatę, kotlecik z metki, plaster sera, plaster pomidora, chrupiący boczek oraz krążki cebuli. Wszystko przykryj górną częścią bułki i delikatnie dociśnij. Na koniec wbij przez środek burgera drewniany patyczek, aby całość była stabilna.



**BOCZEK SUROWY
WĘDZONY PŁASTRY**

100 g SOKOŁÓW
59,90 zł/kg

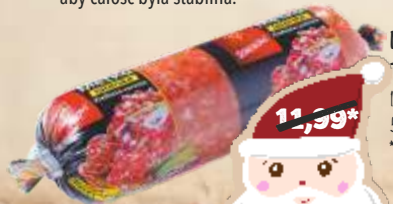
*cena przed obniżką



**MUSZTARDA
(WYBRANE RODZAJE)**

175 g ROLESKI
17,09 zł/kg

Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 3,89 zł
(23% taniej)



METKA

TATARSKA

180 g SOKOŁÓW
55,50 zł/kg

*cena przed obniżką



**SER ŻÓŁTY IRISH FARMERS
CHEDDAR MILD RED**

200 g TEMAR
64,95 zł/kg

*cena przed obniżką





SAŁATKA WIELOWARZYWNA

Produkty

- 1 puszka kukurydzy
- 1 puszka groszku konserwowego
- 3-4 łyżki majonezu
- 150-200 g szynki
- 4 średnie marchewki
- 3-4 średnie ziemniaki
- 2-3 jajka ugotowane na twardo,
- 3 ogórki kiszone
- 1 mała cebula lub szczypiorek
- sól i świeżo mielony pieprz do smaku

Przygotowanie

Marchew i ziemniaki ugotuj w całości do miękkości, ostudź, pokrój w kostkę. Jajka ugotuj na twardo i pokrój w kostkę. Przygotuj warzywa z puszki i ogórki: odsącz kukurydzę i groszek. Szynkę pokrój w kostkę, ogórki kiszone pokrój w drobną kostkę, cebulę drobno posiekaj. W dużej misce wymieszaj ziemniaki, marchewkę, jajka, szynkę, ogórki, groszek, kukurydzę i cebulę/szczypiorek. Dodaj majonez i dokładnie wymieszaj, tak aby składniki równomiernie pokryły się kremową warstwą. Dopraw solą i pieprzem do smaku.



KUKURYDZA ZŁOCISTA

340 g BONDUELLE
14,68 zł/kg

Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 6,99 zł
(29% taniej)



GROSZEK KONSERWOWY

400 g BONDUELLE
9,98 zł/kg

Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 5,99 zł
(33% taniej)



MAJONEZ DEKORACYJNY

700 ml WINIARY
19,99 zł/L

Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 16,49 zł
(15% taniej)





ŚLIWKI W BOCZKU

Produkty

- 12-16 śliwek suszonych, bez pestki
- 12-16 plasterków boczku
- 100 g sera feta
- wykałaczki do spięcia
- opcjonalnie: odrobina miodu lub octu balsamicznego do polania

Przygotowanie

Jeśli śliwki są bardzo suche, namocz je w gorącej wodzie przez 10 minut, a następnie osusz. Pokrój ser feta w małe kawałki. Do każdej śliwki włóż kawałek sera feta. Owiń każdą śliwkę plasterkiem boczku i zabezpiecz wykałaczką. Ułóż śliwki w boczku na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 20-25 minut, aż boczek stanie się złocisty i chrupiący. Opcjonalnie: po upieczeniu możesz skropić odrobiną miodu lub octu balsamicznego, aby nadać słodko-kwaśnej nuty.



BOCZEK EKSPORTOWY PLASTRY

120 g KRAKUS

49,92 zł/kg

*cena przed obniżką



SER FETA MEVGAL

150 g NORTH COAST

83,27 zł/kg

*cena przed obniżką



TORTILLA Z SUSZONYMI POMIDORAMI

SKŁADNIKI

- 4 tortille pszenne lub pełnoziarniste
- **150g sera feta**
- 150 g sera śmietankowego
- **ok 10 suszonych pomidorów pokrojonych w paski**
- 3 garście świeżego szpinaku
- 2-3 ząbki czosnku
- 2-3 łyżki oleju z suszonych pomidorów
- świeżo mielony pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE

W misce wymieszaj ser feta, ser śmietankowy i przeciśnięty przez praskę czosnek, aż powstanie gładka, kremowa pasta. Dodaj olej z suszonych pomidorów, lekko dopraw pieprzem i wymieszaj. Rozłóż tortillę na desce i równomiernie posmaruj przygotowaną pastą, zostawiając około 1 cm marginesu przy krawędziach. Na warstwie pasty ułóż garść świeżego szpinaku, a na nim paski suszonych pomidorów. Zwiń ciasto tortillę w rulon. Pokrój rulon w ok. 2-3 cm kawałki.



SER FAVITA

12%, 18%

270 g MLEKOVITA

21,44 zł/kg

*cena przed obniżką



POMIDORY SUSZONE
(CAŁY ASORTYMENT)

270 g OLE!

33,30 zł/kg

Najniższa cena z ostatnich 30 dni

(przed obniżką) 9,99 zł

(! z taniej)



ROLLSY Z SZYNKI

- 120 g szynki eksportowej w plastrach
- 125 g sera Grana Padano
- 100 g sera śmietankowego
- 1-2 łyżki śmietany lub jogurtu naturalnego (opcjonalnie)
- świeżo mielony pieprz
- świeży koperk

PRZYGOTOWANIE

W miseczce połącz serek śmietankowy ze startym serem Grana Padano (zetrzyj go na drobnej tarce). Dodaj 1-2 łyżki śmietany lub jogurtu, aby pasta była łatwa do smarowania. Dopraw świeżo mielonym pieprzem. Możesz też dodać drobno posiekany koperk. Rozłóż plastry szynki płasko i posmaruj równomiernie przygotowaną pastą serową. Każdy plaster szynki z pastą zroluj ciasno w rulonik. Końce każdego rollsa udekoruj świeżym koperkiem – włożonym w rulon lub przyklejonym do pasty. Aby wyglądało efektownie i świątecznie.



**SER GRANA PADANO
CASTELLI KLINEK**

125 g NORTH COAST
135,92 zł/kg

*cena przed obniżką



**SZYNKA EKSPORTOWA
PLASTRY**

120 g KRAKUS
49,92 zł/kg

*cena przed obniżką



DESKA SERÓW



~~7,29*~~
6²⁹

Tanio

PRZEKĄSKA SEROWA JON-CHEDAR (CAŁY ASORTYMENT)

80 g DZIUGAS

78,63 zł/kg

*cena przed obniżką



~~9,59*~~
7⁹⁹

-17%

SER TWARDY DOJRZEWAJĄCY W KOSTKACH

100 g DZIUGAS

79,90 zł/kg

*cena przed obniżką



~~15,89*~~
13⁴⁹

-16%

SER TWARDY DOJRZEWAJĄCY MILD KLINEK

160 g DZIUGAS

84,31 zł/kg

*cena przed obniżką



~~14,49*~~
12⁹⁹

Tanio

SER SKARBY SEROWARA (CAŁY ASORTYMENT)

180 g OSM SPOMLEK

72,17 zł/kg

*cena przed obniżką



~~8,49*~~
7⁴⁹

Tanio

SER PLEŚNIOWY GORGONZOLA DOLCE

100 g TEMAR

74,90 zł/kg

*cena przed obniżką



~~9,99*~~
8⁹⁹

Tanio

SER KOZI PLASTRY MEELANIA

100 g TEMAR

89,90 zł/kg

*cena przed obniżką



~~8,99*~~
6⁹⁹
-21%

**SZYNKA
SZWARCWAŁDZKA**

70 g BELL

99,86 zł/kg

*cena przed obniżką



~~11,99*~~
9⁹⁹
-21%

**PROSCIUTTO
CRUDO**

65 g BELL

153,69 zł/kg

*cena przed obniżką



~~8,99*~~
7⁹⁹
TANIO

BEKON WĘDZONY LARDONS

150 g BELL

53,27 zł/kg

*cena przed obniżką



**SALAME MILANO,
SPIANATA CALABRA**

80 g OSI

124,88 zł/kg

~~9⁹⁹~~
9⁹⁹
TANIO



~~19⁹⁹~~
19⁹⁹
TANIO

**ANTIPASTO MISTO
(PROSCIUTTO CRUDO,
SALAME MILANO, COPPA)**

110 g GALBANI

181,73 zł/kg

*cena przed obniżką



~~8⁹⁹~~
8⁹⁹
TANIO

MORTADELLA

100 g GALBANI

89,90 zł/kg

*cena przed obniżką



~~89,99*~~
79⁹⁹
-10%

KINDZIUK

ZMB BIAŁYSTOK

cena za 1 kg

*cena przed obniżką



SKŁADNIKI

- 1 kg skrzydełek
- 3-4 łyżki marynaty
- 1-2 łyżki sosu Carolina Reaper
- 1 łyżka masła (opcjonalnie do glazury)



PRZYGOTOWANIE

Osusz skrzydełka ręcznikiem papierowym i przełóż je do większej miski. Dodaj 3-4 łyżki marynaty np. klasycznej Roleski i dokładnie natrzyj nią mięso tak, aby każde skrzydełko było pokryte. Miskę przykryj folią i odstaw do lodówki na co najmniej 1 godzinę, a najlepiej na 4-6 godzin lub na całą noc. Po zamarynowaniu rozgrzej piekarnik do 200°C grzanie góra-dół. Rozłóż skrzydełka na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wstaw do piekarnika. Piecz 30 minut. W międzyczasie rozpuść 1 łyżkę masła i wymieszaj ją z 1-2 łyżkami Sosu Carolina Reaper. Gdy do końca pieczenia zostanie około 10 minut, wyjmij blachę, posmaruj skrzydełka przygotowaną glazurą i wstaw je z powrotem do piekarnika na ostatnie 10 minut, aby glazura się skarmelizowała.



**MARYNATA
KLASYCZNA, BBQ**

200 g ROLESKI

29,95 zł/kg
Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 7,99 zł
(25% taniej)



**SOS
(CAŁY ASORTYMENT)**

110-120 g ROLESKI

72,64 zł/kg
Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 8,99 zł
(1 zł taniej)



PIECZONY BOCZEK



SKŁADNIKI

- 1-1,2 kg boczku bez skóry
- **3-4 łyżki margaryny**
- **1,5-2 łyżki przyprawy do mięs np. Knorr**
- 1 łyżka miodu (opcjonalnie)
- 2-3 ząbki czosnku przeciśniętego przez praskę (opcjonalnie)
- 50 ml wody (na dno naczynia)

PRZYGOTOWANIE

Osusz boczek papierowym ręcznikiem. Rozpuść 3-4 łyżki margaryny i w miseczce wymieszaj ją z 1,5-2 łyżkami przyprawy do mięs. Jeśli chcesz - dodaj do mieszanki 1 łyżkę miodu dla lekko słodkawej glazury lub 2-3 ząbki przeciśniętego przez praskę czosnku dla intensywniejszego aromatu (możesz użyć obu dodatków jednocześnie). Tak przygotowaną pastę dokładnie natrzyj cały boczek, również po bokach. Boczek zawiń szczelnie w folię spożywczą i odłóż do lodówki na minimum 12 h (najlepiej na całą noc). Po tym czasie odwiń boczek i zostaw na blacie kuchennym, by mięso nabrało temperatury pomieszczenia. Boczek wraz z całą marynatą umieść w naczyniu żaroodpornym tłustszą stroną do góry i wlej na dno około 50 ml wody. Formę przykryj szczelnie i umieść w piekarniku nagrzanym do 200°C (opcja góra-dół). Po godzinie pieczenia zdejmij przykrywkę/folię i przez ostatnie 15 minut podpiecz boczek od góry.



**MARGARYNA
SŁYNNE MR**
250 g BUNGE
14,76 zł/kg
*cena przed obniżką



**PRZYPRAWA
DO MIĘS 200G**

200 g KNORR
49,95 zł/kg
Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 10,99 zł
(1 zł taniej)



CIASTO Z MASĄ KRÓWKOWĄ

Produkty

SPÓD:

- 150 g mąki pszennej
- 50 g mielonych migdałów
- 100 g masła
- 50 g cukru pudru
- 1 żółtko
- Szczypta soli

NADZIENIE Z PREGLI:

- 200 g precli
- 150 g białej czekolady
- 50 g masła

NADZIENIE KAJMAKOWE

- **400 g masy krówkowej**
- 150 g solonych orzeszków ziemnych
- **100 g FINUU klasyczne mix**

POLEWA CZEKOLADOWA

- 50 g czekolady mlecznej
- 100 g czekolady gorzkiej
- 100 g masła

Przygotowanie

Przygotuj spód: w misce połącz mąkę, migdały, cukier i sól. Dodaj zimne masło pokrojone w kostkę i rozcieraj palcami do uzyskania kruszonki. Dodaj żółtko i szybko zagnieć ciasto w kulę. Formę do tarty (24 cm) dokładnie wysmaruj masłem. Wylóż ciasto do formy, dociskając je do spodu i boków, tworząc wyraźne brzegi. Piecz w 180°C przez 15-18 minut na złoty kolor. Ostudź. Preclę wrzuć do malaksera i zmiel na drobne kawałki (nie miel zbyt długo, żeby nie zrobiła się pasta). Rozpuść białą czekoladę w kąpieli wodnej. W misce wymieszaj pokruszone preclę z rozpuszczoną białą czekoladą, następnie dodaj miękkie masło i dokładnie połącz w jednolitą masę. Wylóż cienką warstwę na ostudzony spód tarty, lekko dociskając. Posiekaj orzeszki ziemne i wymieszaj je z masą kajmakową oraz z FINUU, aż powstanie gładka masa. Wylóż ją równomiernie na warstwę precli, rozprowadzając szpatułką. W garnuszku rozpuść masło z czekoladą mleczną i gorzką, mieszając do uzyskania jednolitej polewy. Polej nią wierzch tarty, delikatnie rozprowadzając aż do brzegów. Wstaw ciasto do lodówki na kilka godzin, aż masa stężeje, a polewa będzie gładka i lśniąca. Udekoruj według uznania.



FINUU KLASYCZNE
MIX

200 g BUNGE

29,95 zł/kg

*cena przed obniżką

~~8,99~~
5,99

-33%



~~9,99~~
6,99

-30%

MASA KRÓWKOWA
(CAŁY ASORTYMENT)

400 g HELIO

17,48 zł/kg

Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 9,99 zł
(30% taniej)

CIASTO Z BRZOSKWINIAMI

Produkty

BISZKOPT:

- 5 jaj
- $\frac{3}{4}$ szklanki mąki pszennej
- $\frac{3}{4}$ szklanki mąki ziemniaczanej
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- **4 łyżki majonezu**
- **bulka tarta**

MASA BRZOSKWINIOWA:

- 500 g serka homogenizowanego
- 250 g mascarpone
- 1 łyżka cukru pudru
- 3 galaretki brzoskwiniowe
- **1 puszka brzoskwiń**
- przestudzona herbata
- wrzątek

Przygotowanie

Formę na biszkopt wysmaruj margaryną i posyp bułką tartą. Oddziel żółtka od białek. Ubij białka na sztywno, dodając cukier, a potem żółtka. Wymieszaj wszystko łyżką dodaj majonez oraz połączone wcześniej mąki z proszkiem do pieczenia. Wymieszane składniki przelej do wcześniej przygotowanej formy i piecz w 180°C przez około 40 minut. Rozpuść dwie galaretki brzoskwiniowe w 800 ml wrzątku i odstaw do lekkiego stężenia. Trzecią galaretkę rozpuść w 200 ml wrzątku i odstaw do lekkiego stężenia. Wierzch biszkopta zetnij nożem, lekko nasącz przestudzoną herbatą i połóż w formie. W misce zmiksuj serek homogenizowany z mascarpone i cukrem pudrem, dodaj lekko stężałą galaretkę (200 ml) i wymieszaj krótko. Wylóż masę na biszkopt, rozłóż pokrojone brzoskwinie i schładzaj w lodówce 20–30 minut. Po tym czasie wylej na wierzch pozostałe galaretki i wstaw ciasto do lodówki na minimum 12 godzin, aby dobrze stężało.



~~4,99~~
4,29

tanio

BULKA TARTA

500 g PHU PIĄTNICA
8,58 zł/kg

Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 4,99 zł
(14% taniej)



~~8,99~~
7,49

-17%



ANANAS 565G, BRZOSKWINIE 820G

M&K

13,26 zł/kg ananas

9,13 zł/kg brzoskwinie

Najniższa cena z ostatnich 30 dni (przed obniżką) 8,99 zł
(17% taniej)



~~11,99~~
9,99

-21%

MAJONEZ

HELLMANN'S

BABUNIA, ORYGINALNY

340 g UNILEVER

29,38 zł/kg

Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 8,99 zł
(-1 zł)

KOKOSOWE KULKI



SKŁADNIKI

- 100 ml śmietanki kremówki 30%
- 180 g białej czekolady
- 100 g miękkiego masła
- 70 g mleka w proszku
- 150 g wiórków kokosowych (do masy i obtoczenia)
- 20-25 sparzonych i obranych migdałów

PRZYGOTOWANIE

Podgrzej śmietankę na małym ogniu, dodaj białą czekoladę i mieszaj, aż się rozpuści. Dodaj masło i wymieszaj na gładką masę. Zdejmij z ognia, wsymp mleko w proszku i połowę porcji wiórek kokosowych, dokładnie wymieszaj. Przełóż masę do miski, przykryj folią i odstaw do lodówki na 2-3 godziny. Z zastygłej masy formuj kulki, do środka każdej włóż migdał. Obtaczaj kulki w wiórkach kokosowych. Ułóż je w papilotkach i wstaw do lodówki na minimum 30 minut.



SEREK HOMOGENIZOWANY ROLMLECZ (CAŁY ASORTYMENT)

150 g OSM MLEKPOL
16,60 zł/kg

*cena przed obniżką



ŚMIETANKA ŁACIATA UHT 30%

500 ml OSM MLEKPOL
18,98 zł/l

Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 11,59 zł
(18% taniej)



MLEKO W PROSZKU ŁACIATE

500 g OSM MLEKPOL
31,98 zł/kg

Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 19,99 zł
(20% taniej)

KRUCHE BABECZKI



SKŁADNIKI

KRUCHE CIASTO:

- 200 g mąki pszennej
- **160 g tłuszczu Miks Beskidzki Extra**
- szczypta soli
- 60 g cukru pudru
- 1-2 łyżki zimnej wody

NADZIENIE:

- **ok. 500 g masy makowej Bakalland**
- 2/3 szklanki posiekanych orzechów (np. włoskie)
- 1 jajko

DODATKOWO:

- 1 jajko do posmarowania wierzchu
- cukier puder do posypania po upieczeniu

PRZYGOTOWANIE

Do miski przesiej mąkę i dodaj cukier puder oraz szczyptę soli. Dodaj schłodzony i pokrojony na kawałki Miks Beskidzki Extra, po czym rozetrzyj składniki palcami aż powstaną drobne okruchy. Wlej zimną wodę i szybko zagnieć ciasto, tylko do połączenia składników. Uformuj kulę, zawiń w folię spożywczą i odstaw do lodówki na około godzinę.

W osobnej misce połącz masę makową z posiekanymi orzechami i jajkiem.

Wymieszaj do uzyskania jednolitego nadzienia.

Metalowe foremki na babeczki delikatnie natłuść.

Ciasto rozwałkuj na podsypanej mąką stolnicy na grubość ok. 1/2 cm i wycinaj krążki (np. szklanką). Wyklej nimi foremki, delikatnie dociskając do brzegów.

Nałóż porcję nadzienia makowego. Z pozostałego ciasta wytnij małe gwiazdki lub kratki i ulóż je na wierzchu. Ciasto posmaruj roztrzepanym jajkiem.

Wstaw do piekarnika nagrzanego do 175°C i piecz ok. 30 minut, aż babeczki nabiorą złocistego koloru. Po wystudzeniu posyp cukrem pudrem.



MIKS BESKIDZKI EXTRA

200 g BIELMAR
13,45 zł/kg

*cena przed obniżką



ŻELATYNA SPOŻYWCZA

50 g GELLWE
99,80 zł/kg

Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 5,99 zł
(17% taniej)



MASA MAKOWA

850 g BAKALLAND
10,58 zł/kg

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





DESER JOGURTOWY

Produkty

- 10 łyżek jogurtu naturalnego
- 2 łyżki cukru pudru
- 125 g mascarpone
- 6 łyżek dżemu np. truskawkowego
- Świeże owoce do dekoracji



Przygotowanie

Przełóż jogurt naturalny, mascarpone i cukier do wysokiej miski. Zmiksuj składniki, aż powstanie jednolita, gładka masa. Na dno każdego pucharka nałóż 3 łyżeczki dżemu. Rozłóż równomiernie przygotowaną masę jogurtową wypełniając pucharki. Ozdób deser świeżymi owocami lub według uznania. Wstaw pucharki do lodówki na około 30 minut, aby deser lekko stężał i dobrze się schłodził.



~~4,49*~~
3,79

Tania

JOGURT NATURALNY
TYP GRECKI
400 g MLEKOVITA
9,48 zł/kg
*cena przed obniżką



~~4,99~~
4,49

Tania

DŻEM
(CAŁY ASORTYMENT)

315 g MK
14,25 zł/kg
Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 4,99 zł
(10% taniej)



DESER Z KAWOWY Produkty

- 260 g serka homogenizowanego waniliowego
- ½ łyżeczki cukru pudru
- ok 50 ml napoju Alpro Barista (np. migdałowego lub kokosowego)
- 1 espresso (ok. 50 ml) lub mocna kawa
- 4-6 biszkoptów lub ciasteczek digestive
- kakao lub starta czekolada do posypania

Przygotowanie

W miseczce wymieszaj serek homogenizowany z cukrem pudrem i napojem Alpro – tylko tyle, by uzyskać gładki, kremowy mus. Zaparz espresso i ostudź. Na dnie szklanek lub pucharków ułóż połamane i delikatnie nasączone kawą biszkopty. Nałóż połowę kremu waniliowego. Powtórz warstwy. Wierzch posyp kakao lub startą czekoladą. Odstaw do lodówki na ok. 30 minut.



KAWA DAVIDOFF
FINE, RICH MIELONA 250G,
FINE, RICH ROZPUSZCZALNA 100G
TCHIBO
131,96 zł, 329,90 zł/kg
Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 36,99 zł
(4 zł taniej)

~~36,99~~
32,99
-47%



NAPÓJ ALPRO
(CAŁY ASORTYMENT)
750 ml DANONE
11,32 zł/L
Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 9,99 zł
(15% taniej)

~~9,99~~
8,49
-15%



**SEREK DANIO WANILIOWY,
CZOKOLADOWY**
4x130 g DANONE
15,37 zł/kg
*cena przed obniżką

~~11,49*~~
7,99
-30%



SKŁADNIKI

SPÓD:

- 100 g herbatników petit beurre
- 30 g masła

MASA SEROWA:

- 750g zmielonogo twarogu sernikowego
- 250g sera mascarpone
- 150 g cukru
- 2 łyżki skrobi ziemniaczanej
- 4 duże jajka
- 100 ml śmietanki 30%
- 150 g białej czekolady

PRZYGOTOWANIE

Wylóż dno tortownicy papierem do pieczenia i zapnij obręcz. Zblenduj herbatniki z masłem, wylóż nimi spód formy i odstaw do lodówki. Nagrzej piekarnik do 180°C (góra-dół). Zmiksuj twaróg z cukrem i skrobią na małych obrotach, aż masa będzie gładka, potem dodawaj po jednym jajku. Podgrzej śmietankę, rozpuść w niej czekoladę i ostudź. Połącz śmietankę z serową i wolno mieszaj do połączenia składników, następnie wylej do wcześniej przygotowanej formy i piecz ok. 60 minut. Udekoruj wedle uznania.



SEREK MASCARPONE

250 g OSM PIATNICA

29,96 zł/kg

*cena przed obniżką



ŚMIETANKA 30%

400 g OSM PIATNICA

16,23 zł/kg

*cena przed obniżką



TWARÓG SERNIKOWY MIELONY

1 kg OSM PIATNICA

16,99 zł/kg

*cena przed obniżką

KAWA Z PIANKAMI



SKŁADNIKI

- 1 filiżanka espresso
- 125 ml mleka 3,2%
- spieniacz do mleka
- kilka pianek marshmallow
- opcjonalnie: kakao, cynamon

PRZYGOTOWANIE

Podgrzej mleko i spien je po czym przelej do wysokiej szklanki i poczekaj chwilę, aż warstwa się ustabilizuje. Wlej powoli porcję gorącego espresso po ścianke lub po łyżce, aby stworzyć wyraźny podział warstw. Udekoruj wierzch piankami marshmallow i dodatkiem kakao oraz cynamonu.

Na słodkie zakończenie polecamy podać kawę z chrupiącymi ciasteczkami Biscoff 250 g oraz deserem Dolce Mamma tiramisu 500 g – idealny duet na przyjemną, domową chwilę.



CIĄSTKA BISCOFF

250 g ORBICO
31,96 zł/kg
Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 8,99 zł
(1 zł taniej)



KAWA ZIARNISTA
L'ARTE DEL CAFFÈ
GUSTO DELICATO,
CREMA CLASSICO
500 g WOSEBA

89,98 zł/kg
Najniższa cena z ostatnich 30 dni
(przed obniżką) 49,99 zł
(5 zł taniej)



DESER DOLCE MAMMA

500 g NORTH COAST
35,98 zł/kg

*cena przed obniżką





ZOKAZJI NADCHODZĄCYCH
ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA

ŻYCZYMY, ABY TEN WYJĄTKOWY CZAS
UPŁYNAŁ W ATMOSFERZE SPOKOJU,
RADOŚCI I WSPÓLNEGO CELEBROWANIA
PRZY ŚWIĄTECZNYM STOLE.

NIECH AROMAT DOMOWYCH POTRAW,
BLASK CHOINKI I SERDECZNE ROZMOWY
PRZYPOMINAJĄ, ŻE NAJPIĘKNIEJSZE CHWILE
TWORZĄ SIĘ WTEDY, GDY JESTEŚMY RAZEM.
W NOWYM ROKU ŻYCZYMY WIELU SMACZNYCH
INSPIRACJI, POMYŚLNOŚCI W REALIZACJI PLANÓW
ORAZ CODZIENNYCH POWODÓW DO UŚMIECHU.

ZARZĄD
I PRACOWNICY
FIRMY ARHELAN



Wesołych Świąt

Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie ding.pl



ROSSMANN