



**TAK
SMAKUJE
ŚWIAT**



OFERTA WAŻNA OD 25.07 DO 30.07 LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

SPIS TREŚCI

TOSTY FRANCUSKIE Z LODAMI I SAŁATKĄ OWOCOWĄ	4
CLAFOUTIS Z CZEREŚNIAMI	6
FRANCUSKIE KANAPKI NA 2 SPOSOBY I TALERZ ROZMAITOŚCI	8
SAŁATKA Z OWOCAMI I FRANCUSKIM SEREM	10
FRANCUSKIE PTYSIE SEROWE	12



Tak jak **Francja** zachwyca różnorodnością swoich kulinarnych regionów, tak bogata oferta produktów marki **Duc de Coeur** zachęca do odkrywania pełnej gamy francuskich smaków.

Poznaj wszystkie oblicza kuchni znad Loary, podróżując przez krainy, w których powstają najlepsze **francuskie sery (brie, pavé, camembert, Carre de l'Est)** i **wędliny**.

Zakochaj się w **owocach morza, wytrawnych tartach** i w **chrupiącym pieczywie**, a na deser zostaw sobie przyjemność poznawania Francji od słodkiej strony. Spróbuj jak smakują **francuskie makaroniki, klasyczne desery** (crème brûlée, tartaletki i wiele innych!) **musy, konfitury i słodkie kremy**.

Z produktami marki **Duc de Coeur** zaplanujesz wykwintne, leniwe śniadanie, wyjątkowy obiad dla bliskiej osoby lub imprezę, na której zagospodarujesz talerze obficie wypełnione francuskimi przekąskami.

Gotuj w najlepszym stylu i odkrywaj Francję od kulinarnej strony: ta inspirująca podróż zaczyna się całkiem blisko, bo w Lidlu!

TOSTY FRANCUSKIE Z LODAMI I SAŁATKĄ OWOCOWĄ



0:25
CZAS
PRZYGOTOWANIA


POZIOM
ŁATWY

4
LICZBA
PORCJI


WEGE

SKŁADNIKI

winogrona – **150 g**
nektarynki – **2 szt.**
pomarańcze – **2 szt.**
pieczywo tostowe – **4 kromki**
jajka – **2 szt.**
mleko – **100 ml**
cukier – **2 łyżki**
masło – **2 łyżki**
lody
śmietankowe – **500 ml**
ubita śmietanka – **150 g**
marmolada z owoców
cytrusowych – **2 łyżki**

cukier puder – **1 łyżeczka**
pistacje – **20 g**

PRZYGOTUJ

różgę kuchenną
gałkownicę do lodów
sitko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1: PRZYGOTOWUJEMY SAŁATKĘ OWOCOWĄ

Winogrona przekrawamy na pół, nektarynki kroimy na części, a pomarańcze obieramy i filetujemy. Owoce przekładamy do miski i mieszamy.

KROK 2: SMAŻYMY TOSTY FRANCUSKIE

Jajka roztrzepujemy w miseczce za pomocą różgi lub widelca. Dodajemy mleko, mieszamy. W tak przygotowanej miksturze obtaczamy kromki pieczywa tostowego.

Tosty smażymy partiami na patelni na rozpuszczonym maśle. Gdy zarumienią się z jednej strony, odwracamy je na drugą.

KROK 3: PRZYGOTOWUJEMY SOS CYTRUSOWY

Marmoladę cytrusową zagotowujemy w rondelku z odrobiną wody. Odstawiamy do wystudzenia.

KROK 4: PODAJEMY TOSTY FRANCUSKIE

Gałki lodów serwujemy na tostach francuskich razem z sałatką owocową. W osobnej miseczce podajemy ubitą śmietanę. Tosty dekorujemy z wierzchu sosem cytrusowym i posiekanymi pistacjami. Całość oprószamy cukrem pudrem przesianym przez sitko.

CLAFOUTIS Z CZEREŚNIAMI



KINGA
PARUZEL

0:45



CZAS
PRZYGOTOWANIA



POZIOM
ŁATWY

4



LICZBA
PORCJI



WEGE

SKŁADNIKI

czereśnie – **300 g**
jajka – **2 szt.**
mleko – **200 ml**
mąka pszenna – **115 g**
cukier – **100 g**
skórka z **1 cytryny**
masło – **1 łyżka**
sól – **szczypta**
cukier puder

PRZYGOTUJ

patelnię żeliwną (lub **patelnię z odczepianą rączką**) lub

naczynie żaroodporne
o średnicy 25 cm
trzepaczkę
piekarnik rozgrzany do
180°C (góra-dół)

PRZYGOTUJ WCZEŚNIEJ:

Wszystkie składniki wyjmij wcześniej z lodówki, tak aby w momencie użycia miały temperaturę pokojową.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1: MIESZAMY CIASTO

Jajka mieszamy z mlekiem za pomocą trzepaczki przez ok. 1 minutę. Do osobnej miski przesiewamy mąkę, dodajemy skórkę z cytryny, sól i cukier i mieszamy. Łączymy suche składniki z mokrymi i odstawiamy na 20 minut.

KROK 2: PRZYGOTOWUJEMY CZEREŚNIE

Czereśnie myjemy i drylujemy.

KROK 3: WYKŁADAMY CIASTO

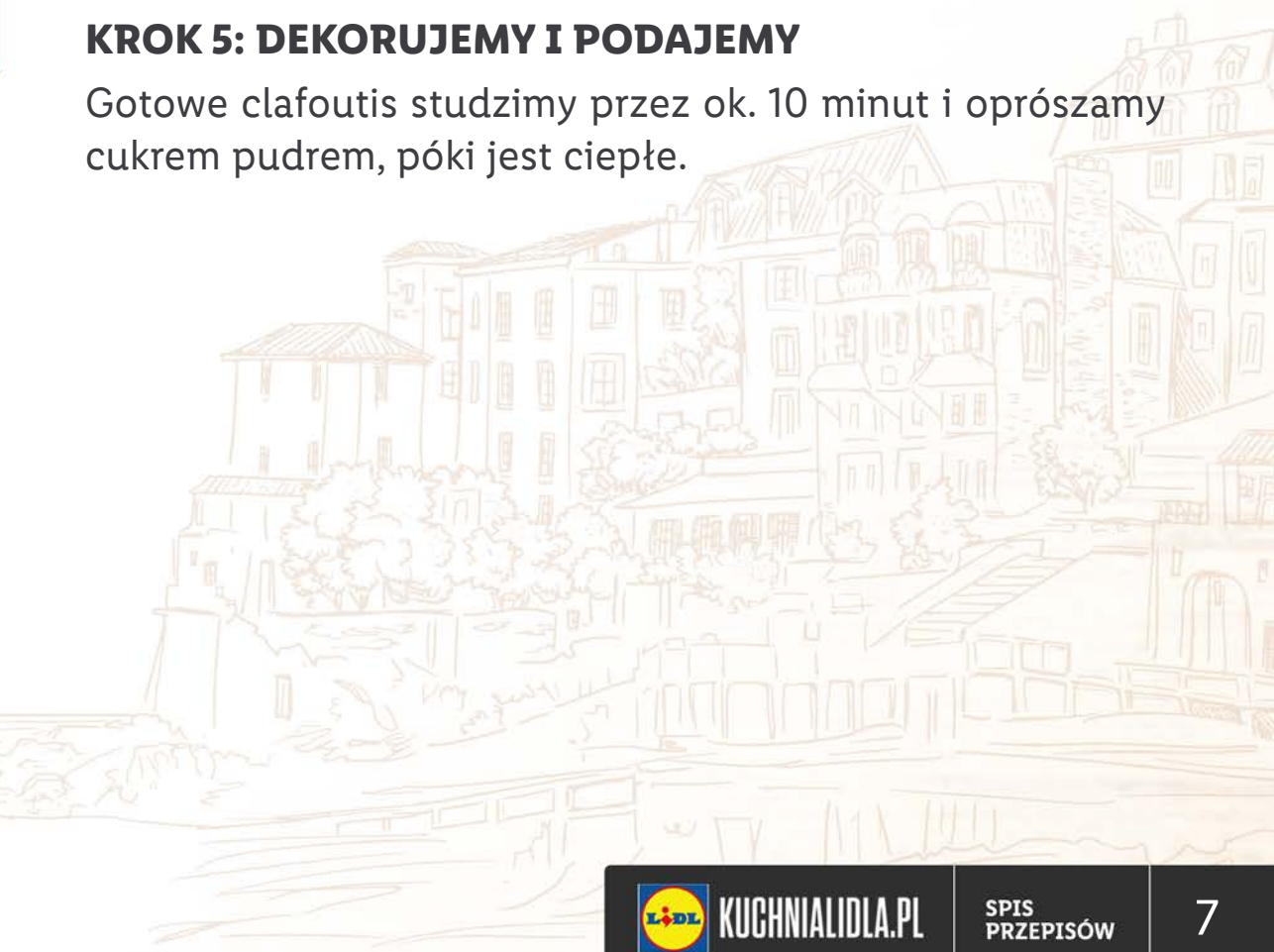
Naczynie smarujemy masłem i dajemy do niego ciasto. Na ciasto wykładamy wydrylowane czereśnie.

KROK 4: PIECZEMY CIASTO

Naczynie wkładamy do piekarnika i pieczemy ciasto 20-25 minut do momentu, aż będzie złote.

KROK 5: DEKORUJEMY I PODAJEMY

Gotowe clafoutis studzimy przez ok. 10 minut i oprószamy cukrem pudrem, póki jest ciepłe.



KANAPECZKI Z SAŁATKĄ POROWĄ I SALAMI



KINGA
PARUZEL

 **0:20**
CZAS
PRZYGOTOWANIA


POZIOM
ŁATWY

 **2**
LICZBA
PORCJI


WIEPRZOWINA

SKŁADNIKI

por (biała część) – **1 szt.**
sól – **1 szczypta**
jabłko – **1 szt.**
jajka – **2 szt.**
świeży koperek – **½ pęczka**
jogurt grecki – **3 łyżki**
majonez – **3 łyżki**
pieprz – **1 szczypta**
salami suszone z kawałkami
orzechów – **125 g**
francuska bagietka – **1 szt.**

PRZYGOTUJ:

piekarnik rozgrzany do
temperatury 180°C
blachę do pieczenia
papier do pieczenia

PRZYGOTUJ WCZEŚNIEJ:

Jajka ugotuj na twardo
w lekko osolonej wodzie.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1: PRZYGOTOWUJEMY SAŁATKĘ POROWĄ

Białą część pora kroimy w półtalarki, przekładamy do miski i oprószamy solą. Mieszymy. Dodajemy jabłko, ugotowane jajka pokrojone w kostkę i drobno posiekany koperek. Dodajemy majonez i jogurt grecki. Całość doprawiamy pieprzem. Dokładnie mieszamy.

KROK 2: PRZYGOTOWUJEMY KANAPECZKI

Bagietkę kroimy na małe kanapeczki. Na każdą z nich wykładamy porcję sałatki porowej i plasterki salami.



SAŁATKA Z OWOCAMI I FRANCUSKIM SEREM



KAROL
OKRASA

0:35



CZAS
PRZYGOTOWANIA



POZIOM
ŁATWY



2

LICZBA
PORCJI



WEGE

SKŁADNIKI

SAŁATKA

ser pavé – **200 g**
borówki amerykańskie –
1 opakowanie (125 g)
maliny – **1 opakowanie (100 g)**
truskawki – **4 szt.**
gruszka bio – **1 szt.**
miód – **1 łyżka**
mix sałat – **1 opakowanie
(160 g)**
liście kopru włoskiego – **kilka
sztuk**
szczypiorek – **½ pęczka**

świeża bazylia – **kilka
listków**

SOS

musztarda Dijon – **1 łyżka**
miód – **1 łyżka**
truskawki – **3 szt.**
orzechy pistacjowe – **100 g**
ocet balsamiczny – **50 ml**
oliwa z oliwek – **50 ml**

PRZYGOTUJ

blender

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1: KARMELIZUJEMY GRUSZKĘ W MIODZIE

Gruszkę ze skórą kroimy w ćwiartki. Usuwamy gniazda nasienne, a każdą ćwiartkę przekrawamy na pół.

Miód karmelizujemy na gorącej patelni. Gdy odparuje i nabierze koloru karmelu, układamy na nim kawałki gruszki. Smażymy chwilę z jednej strony, aż karmel się do nich przyklei, a następnie przewracamy je na drugą stronę.

Kawałki gruszki układamy na talerz i odstawiamy do wystygnięcia.

KROK 2: PRZYGOTOWUJEMY SOS

Musztardę, miód, pistacje i truskawki pokrojone na mniejsze części łączymy w wysokim naczyniu. Dodajemy ocet balsamiczny i blendujemy składniki na jednolity sos.

Cały czas miksując, stopniowo i powoli dodajemy oliwę. Blendujemy do uzyskania gładkiej, kremowej konsystencji.

KROK 3: PODAJEMY SAŁATKĘ

Na duży talerz układamy mix sałat i układamy na nim: porwane liście kopru włoskiego, szczypiorek i listki bazylii. Sałatkę dekorujemy umytymi owocami: połówkami truskawek, malinami i borówkami.

Ser kroimy w plastry i układamy na sałatce. Sos rozkładamy małymi porcjami na całej powierzchni sałatki. Na wierzchu układamy wystudzone kawałki karmelizowanej gruszki.



FRANCUSKIE PTYSIE SEROWE



KAROL
OKRASA

 **1:00**
CZAS
PRZYGOTOWANIA


POZIOM
ŚREDNI

 **4**
LICZBA
PORCJI


WEGE

SKŁADNIKI

mleko 3,2% – **100 ml**
woda – **100 ml**
masło – **50 g**
mąka pszenna – **150-160 g**
mąka ziemniaczana –
1-2 łyżeczki
ser z niebieską pleśnią – **50 g**
jaja – **3 szt.**
sól
suszony tymianek
suszone oregano

PRZYGOTUJ

rękaw cukierniczy
blachę do pieczenia
mikser
piekarnik rozgrzany do
temperatury 200°C

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1: PRZYGOTOWUJEMY CIASTO PARZONE

Mleko i wodę wlewamy do garnka. Dodajemy masło. Podgrzewamy, mieszając. Następnie zmniejszamy ogień do minimum i do zagotowanej mieszaniny dodajemy mąkę. Mieszymy intensywnie, tak by nie powstały grudki. Podgrzewamy ok. 1 minuty, mieszając.

KROK 2: MIKSUJEMY CIASTO

Ciasto przekładamy do miski i miksujemy. Dodajemy mąkę ziemniaczaną, następnie szczyptę soli, tymianek lub oregano, cały czas miksując. Na koniec dodajemy pojedynczo jajka, miksując ciasto na gładką jednolitą masę.

KROK 3: PIECZEMY PTYSIE

Dobrze schłodzony ser rwiemy na małe kawałki, dodajemy do masy i delikatnie mieszamy. Ciasto przekładamy do worka cukierniczego. Pysie szprycujemy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200°C przez 20-25 minut. Przed podaniem pysie należy wystudzić.





**PO WIĘCEJ
INSPIRACJI
ZAJRZYJ NA**



KUCHNIALIDLA.PL

Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie ding.pl



ROSSMANN