



W oczekiwaniu na święta

PRZEPISY
z produktami
DELUXE



OFERTA WAŻNA OD 3.11 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



Spis treści

Choinki z salami i serem cheddar	06
Crostini z gruszkami, serem gorgonzola, miodem i orzechami	08
Ciastka z grzybami	10
Szaszłyki z czosnkowych krewetek z sałatą z grejpfruta i awokado	14
Tosty z bagietki z szynką parmeńską, salami, pasztetem i sosem musztardowym	18
Chipsy z grana padano z kawiozem	22
Mrowisko z makiem rodzynekami i miodem	24
 Brownie z espresso i wiśnią	28





Wiedząc o tym, że każda, nawet najbardziej codzienna okazja wymaga niekiedy wyjątkowej kulinarnej oprawy, stworzyliśmy dla Ciebie markę produktów Deluxe. Znajdziesz wśród nich propozycje skomponowane z dbałością o wyjątkowy smak. Odkryj prawdziwą jakość premium, wybierając wędliny, pasztety, sery z różnych stron świata oraz apetyczne dodatki: suszone pomidory, oliwki, karczochy czy szparagi. Niech potrawy, które powstaną w Twojej domowej kuchni będą ozdobą stołu, a ich smak – świętem dla podniebienia. Łącz smaki, próbuj i komponuj nieprzeciętne dania, wykorzystując przyprawy, oleje i oliwy oraz pasty marki Deluxe. Z tym, co jakościowe łatwiej stworzyć kulinarne dzieło, które zachwyci każdego, kogo poczęstujesz. Przejdź na wyższy poziom smaku dzięki produktom Deluxe.

Deluxe

Drobne upominki

Czekolada
pitna
na patyku



Przyprawa
do kawy

Herbata
święteczna



Trufle

Deluxe

Oliwa z oliwek
extra z przyprawami



Czekolada
w puszcze



Mieszanka
orzechów
i owoców
z łąpatką

Choinki z salami i serem cheddar



KINGA
PARUZEL



0:15

CZAS
PRZYGOTOWANIA



POZIOM
ŁATWY

5



LICZBA
PORCJI



Składniki



- ciasto francuskie – **1 opakowanie**
- salami – **100 g**
- ser cheddar – **80 g**
- jajko – **1 szt.**



Przygotuj



- **piekarnik** rozgrzany do temperatury 180°C (góra-dół)
- **blachę**
- **papier** do pieczenia



Salami



Ser Cheddar



6





Sposób przygotowania

KROK 1: KŁADZIEMY SALAMI I SER NA CIASTO FRANCUSKIE

Ciasto francuskie rozwijamy, a następnie równomiernie rozkładamy na nim salami i ser. Całość kroimy w 2-centymetrowe paski.

KROK 2: FORMUJEMY DRZEWKO

Aby uformować drzewko, składamy każdy pasek jak akordeon – zaczynamy od bardzo krótkiego kawałka, a następnie wydłużamy go w kierunku podstawy drzewka.

KROK 3: PIECZEMY CHOINKI

Zwinęte ciasto nabijamy na szpikulec do szaszłyków i przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Wszystkie choinki smarujemy rozbełtanym jajkiem. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do temperatury 15-20 minut.

Crostini z gruszkami, serem gorgonzola, miodem i orzechami



**KINGA
PARUZEL**



0:10

**CZAS
PRZYGOTOWANIA**



**POZIOM
ŁATWY**

5



**LICZBA
PORCJI**



Składniki

- chleb drwala – **1 szt.**
- gruszki – **4 sztuki**
- ser gorgonzola – **100 g**
- orzechy włoskie – **2 garście**
- miód – **4 łyżki**
- oliwa – **3-4 łyżki**

Przygotuj

- **piekarnik** rozgrzany do temperatury 180°C (z funkcją grilla)
- **blachę**
- **papier** do pieczenia



Mieszanka
orzechów



Ser
gorgonzola



Sposób przygotowania

KROK 1: KŁADZIEMY SALAMI I SER NA CIASTO FRANCUSKIE

Ciasto francuskie rozwijamy, a następnie równomiernie rozkładamy na nim salami i ser. Całość kroimy w 2-centymetrowe paski.

KROK 2: FORMUJEMY DRZEWKO

Aby uformować drzewko, składamy każdy pasek jak akordeon – zaczynamy od bardzo krótkiego kawałka, a następnie wydłużamy go w kierunku podstawy drzewka.

KROK 3: PIECZEMY CHOINKI

Zwinęte ciasto nabijamy na szpikulec do szaszłyków i przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Wszystkie choinki smarujemy rozbełtanym jajkiem. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do temperatury 15-20 minut.



Ciastka z grzybami



KINGA
PARUZEL

0:20



CZAS
PRZYGOTOWANIA



POZIOM
ŁATWY

1



LICZBA
PORCJI

Składniki

- ciasto francuskie – **1 opakowanie**
 - oliwa z oliwek – **2 łyżki**
 - masło – **1 łyżka**
 - pieczarki brązowe – **250 g**
 - mrożone grzyby leśne (np. borowik szlachetny) – **200 g**
 - krem grzybowy – **1 łyżka**
 - cebula czosnkowa – **1 szt.**
 - tymianek – **1 gałązka**
 - jajko – **1 szt.**
 - sól
 - pieprz
 - kryształki soli himalajskiej – **$\frac{3}{4}$ łyżeczki**
- 
- 





Sposób przygotowania



PRZYGOTUJ



- **piekarnik** rozgrzany do temperatury 180°C (górze-dół)
- **kokilki** o średnicy 10 cm – 3 szt.

KROK 1: SMAŻYMY PIECZARKI I CEBULĘ

Na patelnię wlewamy oliwę i dodajemy masło. Na rozgrzanym tłuszczu smażymy na złoty kolor pieczarki pokrojone na ćwiartki. Kiedy nabiorą koloru, dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę. Całość oprószamy solą i pieprzem i smażymy jeszcze 5 minut.

KROK 2: DODAJEMY MROŻONE GRZYBY

Dodajemy mrożone grzyby, gałązkę tymianku i krem grzybowy – ★
całość smażymy tak długo, aż płyn odparuje. Odstawiamy do przestudzenia.

KROK 3: WYCINAMY KOŁA I PASKI

Ciasto francuskie rozwijamy, a następnie odciskamy kokilkę i wycinamy 6 kół. Dodatkowo z ciasta wykrawamy paski o szerokości równej wysokości naczynia do zapiekania. ★

KROK 4: WYPEŁNIAMY KOKILKI

Na spód kokilki układamy jedno wykrojone z ciasta koło. Dookoła kokilki „przyklejamy” pasek ciasta, lekko go dociskając do dna, a następnie wypełniamy ciastko farszem grzybowym. Na koniec całość przykrywamy drugim kołem ciasta francuskiego. W taki sposób wypełniamy 3 kokilki.

KROK 5: SMARUJEMY CIASTKA JAJKIEM

Wierzch ciastek delikatnie nacinamy na krzyż, aby nadmiar płynu mógł odparować. Następnie smarujemy je rozbełtanym jajkiem (z pozostałego ciasta można wykroić dowolne kształty i udekorować nimi wierzch ciastek). ★

KROK 6: PIECZEMY CIASTKA

Ciastka posypujemy drobnymi kryształkami soli himalajskiej i układamy do piekarnika. Pieczemy przez 25-30 minut lub do momentu, kiedy ciastka nabiorą złotego koloru. Lekko studzimy i podajemy.



Deluxe



Grzyby



Sól
kryształowa



Grzyby



Masło



Szaszłyki z czosnkowych krewetek z sałatą z grejpfruta i awokado



0:50



CZAS
PRZYGOTOWANIA



POZIOM
ŚREDNI

4



LICZBA
PORCJI

Składniki



CZOSNKOWE KREWETKI

- 24 krewetki, świeże
- 6 ząbków czosnku
- świeżo mielona sól
- 2 gałązki rozmarynu
- kilka gałązek świeżego tymianku
- 2 szczypty suszonego oregano
- 3 liście laurowe
- 1 łyżka świeżego imbiru
- sok z 1 limonki
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- świeżo mielony pieprz
-  • 1 pęczek natki pietruszki

PRZYGOTUJ

- **ręcznik** papierowy
 - **folię** spożywczą
 - **patyczki** do szaszłyków
 - **tarkę** o drobnych oczkach
- 

BAKŁAŻAN



- 1 bakłażan
- niewielka ilość oliwy z oliwek
- sól
- świeżo mielony pieprz

SALAATKA

- 60 g czarnych oliwek
 - 2-3 łyżki octu balsamicznego
 - 6 łyżek oliwy z oliwek
 - sól
 - świeżo mielony pieprz
 - 1 opakowanie rukoli
 - 2 czerwone grejpfruty
 - 2 czerwone cebule
 - 1 awokado
 - 1 pęczek bazylii
 - 1 pęczek szczypiorku
- 



PRZYGOTUJ WCZEŚNIEJ

Namocz patyczki do szaszłyków w wodzie.

CZOSNKOWE KREWETKI

Do miski przekładamy oczyszczone krewetki, dodajemy posiekane ząbki czosnku przetarte wcześniej z solą. Z 2 gałązek rozmarynu ściągamy igły, które układamy na desce razem z kilkoma gałązkami świeżego tymianku. Zioła siekamy na desce i dorzucamy do krewetek. Następnie dodajemy suszone oregano, pokruszone liście laurowe oraz starty imbir. Doprawiamy sokiem z limonki, oliwą z oliwek, świeżo mielonym pieprzem i solą, następnie dodajemy posiekaną natkę pietruszki. Wszystkie składniki mieszamy, zakrywamy folią spożywczą i wkładamy do lodówki na około 20 minut.

BAKŁAŻAN

Z bakłażana odcinamy końcówki, kroimy go na pół wzdłuż, a następnie na 24 cienkie plastry. Kawałki bakłażana przekładamy do miski, marynujemy je w niewielkiej ilości oliwy z oliwek, doprawiamy solą i pieprzem.

Ręcznik papierowy nasączamy oliwą i natłuszczamy kartkę od grilla. Plasterki bakłażana grillujemy bezpośrednio na rozgrzanym ruszcie, maksymalnie 30-60 sekund z każdej strony. Grillowane plastry bakłażana przekładamy na talerz.

Zamarynowane krewetki zawijamy w grillowane plastry bakłażana, następnie nadziewamy je na patyczki do szaszłyków (po 6 roladek na patyczek). Grillujemy przez ok. 3 minuty z każdej strony. Następnie grill przykrywamy pokrywą i grillujemy przez kolejne 5-6 minut.

SALAATKA

Do miseczki przelewamy ocet balsamiczny i oliwę z oliwek. ★ Doprawiamy solą i pieprzem. Mieszamy. Tak przygotowany sos odstawiamy na bok.

JAK PODAWAĆ

Rukolę układamy na talerzu, a na niej kładziemy filety z grejpfruta, pokrojone na 6 części oliwki, piórka czerwonej cebuli i plastry awokado. Na samym końcu do sałatki dodajemy porwane listki bazylii. Przed samym podaniem sałatkę skrapiamy sosem vinegret. Na sałacie układamy szaszłyk z krewetek. Całość posypujemy posiekanym szczypiorkiem.

Deluxe



Ocet
balsamiczny



Oliwa
z oliwek



Sól
kryształowa



Czerowne
krewetki
argentyńskie



KUCHNIALIDLA.PL

SPIS
PRZEPISÓW

17



Tosty z bagietki z szynką parmeńską, salami, pasztetem i sosem musztardowym

0:45



CZAS
PRZYGOTOWANIA



POZIOM
ŁATWY

4



LICZBA
PORCJI

Składniki

- ziarna gorczycy – **50 g**
 - ocet winny z białego wina – **50 ml**
 - czerwona cebula – **1 szt.**
 - sok jabłkowy – **200 ml**
 - rodzynki – **50 g**
 - sól
 - bagietka – **1 szt.**
 - roszponka – **1 opakowanie**
 - masło – **80 g**
 - szynka parmeńska Deluxe – **90 g**
 - salami z orzechami laskowymi Deluxe – **200 g**
 - pasztet z dziczyzny z bażantem Deluxe – **250 g**
- 
- 





Sposób przygotowania



PRZYGOTUJ



- **blachę** do pieczenia
- **piekarnik** rozgrzany do temperatury 150°C

KROK 1: GOTUJEMY ZIARNA GORCZYCY

Ziarna gorczycy gotujemy w occie winnym przez 20 minut. W międzyczasie obieramy i kroimy w kostkę czerwoną cebulę.

KROK 2: DODAJEMY SOK, RODZYNKI I CEBULĘ

Gdy płyn się wygotuje, wlewamy sok jabłkowy, dodajemy  rodzynki i cebulę. Gotujemy na wolnym ogniu przez kolejne 15 minut i doprawiamy szczyptą soli.

KROK 3: OPIEKAMY BAGIETKĘ W PIEKARNIKU

Bagietkę kroimy na kromki i rozkładamy na blasze do pieczenia. Opiekamy przez 5 minut w piekarniku nagrzanym do 150°C. 

KROK 4: MYJEMY ROSZPONKĘ

W międzyczasie myjemy roszponkę i odwirowujemy do sucha.

KROK 5: STUDZIMY TOSTY

Gotowe tosty wydajemy z piekarnika i odstawiamy do lekkiego ostygnięcia, a następnie smarujemy masłem.

KROK 6: ŁĄCZYMY WSZYSTKIE SKŁADNIKI

Na tosty kładziemy plastry szynki parmeńskiej i salami z orzechami laskowymi. Następnie układamy je na tacy razem z pasztetem z dziczyzny i każdą kromkę dekorujemy roszponką i łyżeczką sosu musztardowego. 



Deluxe



Szynka
prosciutto



Salami



Sól
kryształowa



Masło

Chipsy z grana padano z kawiozem



KINGA
PARUZEL



0:15

CZAS
PRZYGOTOWANIA



POZIOM
ŁATWY

2



LICZBA
PORCJI



Składniki

- ser grana padano – **50 g**
- kwaśna śmietana 18% – **70 g**
- czarny kawior – **1 łyżka**



Przygotuj

- **tarkę** o drobnych oczkach
- **papier** do pieczenia



Parmigiano
reggiano



Kawior





Sposób przygotowania

KROK 1: SMAŻYMY SER GRANA PADANO

Ser grana padano ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Na rozgrzaną patelnię wykładamy papier do pieczenia.

Ser wykładamy na papier tak, aby utworzyć kilka okrągłych krążków. Smażymy ok. 1-2 minuty do momentu, aż ser zacznie robić się złoty.

KROK 2: SMAŻYMY SER Z DRUGIEJ STRONY

Ser przykrywamy drugim kawałkiem papieru do pieczenia i obracamy na drugą stronę. Czekamy, aż ser nabierze złotego koloru. Ściągamy z patelni i odstawiamy do przestygnięcia.

KROK 3: WYKŁADAMY ŚMIETANĘ I KAWIOR NA CHIPSY

Chipsy wykładamy na talerz lub deskę. Na każdy chips dajemy kwaśną śmietanę i odrobinę sera.



Mrowisko z makiem rodzynkami i miodem

1:20



CZAS
PRZYGOTOWANIA



POZIOM
ŚREDNI

6



LICZBA
PORCJI

Składniki

CIASTO

- mąka pszenna bio – **500 g**
- żółtka – **9 szt.**
- kwaśna śmietana 12% – **4 łyżki**
- cukier puder – **1 łyżeczka**
- miękkie masło – **25 g**
- olej rzepakowy – **1½ l**
- sól – **2 szczypty**

DO DEKORACJI MROWISKA:

- suchy mak – **do posypania**
- rodzyнки – **do posypania**
- miód wielokwiatowy bio – **do polania**





Sposób przygotowania



KROK 1: WYRABIAMY CIASTO

Mąkę, sól, cukier puder, miękkie masło i żółtka przekładamy do misy robota kuchennego. Dodajemy 2 łyżki śmietany. Całość miksujemy do momentu połączenia wszystkich składników. W trakcie miksowania dodajemy kolejne 2 łyżki śmietany.



KROK 2: NAPOWIETRZAMY CIASTO

Ciasto przekładamy na blat lub deskę oprószoną mąką. Wyrabiamy przez chwilę w dłoniach. Uderzamy ciasto wałkiem w celu dobrego napowietrzenia. Co jakiś czas składamy je w kulę i ponownie uderzamy. Czynność powtarzamy łącznie przez ok. 10 minut. Napowietrzone ciasto zawijamy w folię spożywczą. Wkładamy do lodówki na 15 minut.



KROK 3: ROZWAŁKOWUJEMY I KROIMY CIASTO

Odrobiną mąki oprószamy ponownie blat lub deskę. Przekładamy na nią wyjęte z folii ciasto, które kroimy na plastry o grubości ok. 2 cm. Każdy plaster rozwałkowujemy na podłużne kawałki przy użyciu wałka do ciasta lub maszynki do makaronu.

Podczas wałkowania od czasu do czasu podsypujemy ciasto mąką. Boki każdego rozwałkowanego kawałka wyrównujemy za pomocą radełka. Każdy kawałek przecinamy radełkiem wzdłuż przez środek. Następnie po skosie tnijemy ciasto na mniejsze kawałki, aby w ten sposób uzyskać romby.



KROK 4: SMAŻYMY CHRUSTY

Olej rozgrzewamy na głębokiej patelni. Kawałki ciasta wrzucamy na patelnię, gdy będzie już mocno rozgrzany. Smażymy z obu stron do momentu zarumienienia.

Usmażone kawałki przekładamy na papierowy ręcznik do odsączenia nadmiaru tłuszczu.



KROK 4: UKŁADAMY MROWISKO

Odrobinę miodu wylewamy na paterę do ciasta. Większe chrusty układamy dookoła na paterze. Polewamy odrobiną miodu i posypujemy szczyptą maku i garścią rodzynek.

Czynność powtarzamy, układając kolejne piętra do momentu wykorzystania wszystkich dostępnych chrustów lub do momentu, gdy mrowisko osiągnie 0,5 m wysokości. Na koniec górę mrowiska posypujemy makiem i rodzynekami i obficie polewamy miodem.



Deluxe



Miód

Sól
kryształowa



Masło



Brownie z espresso i wiśnią



1:00



CZAS
PRZYGOTOWANIA



POZIOM
ŁATWY

15



LICZBA
PORCJI



Składniki

- 
- czekolada deserowa – **375 g**
 - suszone wiśnie – **100 g**
 - masło – **200 g**
 - jajka – **2 szt.**
 - żółtko – **1 szt.**
 - brązowy cukier – **200 g**
 - sól – **szczypta**
 - mąka pszenna – **80 g**
 - proszek do pieczenia – **1 łyżeczka**
 - espresso – **75 ml**
 - tłuszcz do wysmarowania formy
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 



★ *Deluxe*

Kawa
ziarnista



Sól
kryształowa



Masło



KUCHNIALIDL.PL

SPIS
PRZEPISÓW

29



Sposób przygotowania



PRZYGOTUJ



- **papier** do pieczenia
- **blachę** do pieczenia o wymiarach ok. 18 x 22 cm

PRZYGOTUJ WCZEŚNIEJ:

Zaparz espresso i odstaw do wystygnięcia.

KROK 1: ROZTAPIAMY CZEKOLADĘ

Czekoladę siekamy. 1 łyżkę wiśni grubo siekamy i odstawiamy. 250 g czekolady roztapiamy w kąpieli wodnej wraz z pokrojonym w kostkę masłem, a następnie studzimy.



KROK 2: PRZYGOTOWUJEMY CIASTO

Jajka, żółtko, cukier oraz sól łączymy i miksujemy tak długo, aż powstanie kremowa masa (do momentu, aż cukier się rozpuści). Dodajemy masę czekoladową i ponownie mieszamy. Pozostałe wiśnie łączymy z mąką i proszkiem do pieczenia, dodajemy do espresso i krótko mieszamy. Dosypujemy 100 g posiekanej czekolady i wszystko delikatnie mieszamy.



KROK 3: PIECZEMY BROWNIE

Ciasto przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C przez ok. 30 minut, aż wierzch będzie chrupiący, a wewnątrz jeszcze trochę miękkie. Brownie studzimy w formie.

KROK 4: OZDABIAMY ROZPUSZCZONĄ CZEKOLADĄ

Pozostałą czekoladę roztapiamy w kąpieli wodnej i za pomocą łyżki polewamy nią ciasto, tworząc paski. Posypujemy posiekanymi wiśniami i pozostawiamy do wyschnięcia. Kroimy w kostkę.







Więcej ciekawych
PRZEPISÓW

znajdziesz na stronie



KUCHNIALIDLA.PL



**Sprawdź gazetki
ulubionych sieci na stronie**

ding.pl



ROSSMANN