



**TAK
SMAKUJE
ŚWIAT**



OFERTA WAŻNA OD 26.09 DO 01.10 LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

4

FRANCUSKIE SERY I ICH POCHODZENIE



6

SUFLETY Z SEREM MUNSTER



8

KROKIETY Z SEREM PAVÉ



10

QUICHE ZE SZPINAKIEM, SEREM I SALAMI



12

PIECZONY NALEŚNIK Z SEREM CARRÉ DE LEST



14

TOSTY FRANCUSKIE Z LODAMI I SAŁATKĄ OWOCOWĄ





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!) **lody** i **słodkie kremy**.

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

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

**Ser Morbier
AOP**



Ser Munster z kminkiem



**Tomme de
Montagne**



**Ser
Munster**

Ser Pavé



Ser kozi

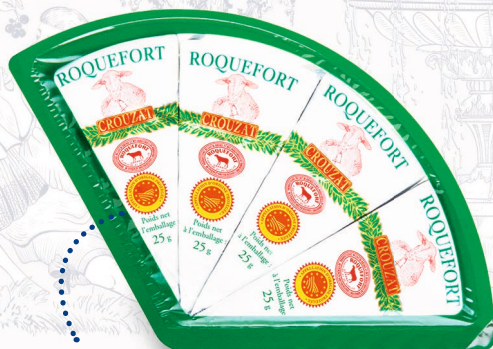


**Coulommiers
de Caractere**



Ser Brie

Ser Bleu Village



Ser Roquefort Croizat

Carré de l'Est



Brie de Meaux
AOP



Ser Brie



SUFLETY Z SEREM MUNSTER

 **0:30**
CZAS
PRZYGOTOWANIA


POZIOM
ŚREDNI

 **3**
LICZBA
PORCJI


WEGE

SKŁADNIKI

jajka – **4 szt.**
masło – **40 g**
mąka – **50 g**
mleko – **400 ml**
ser munster – **100 g**
sól – **do smaku**
pieprz – **do smaku**

DODATKOWO

masło do posmarowania
kokilek – **1 łyżka**
mąka do oprószenia
kokilek – **1 łyżka**

PRZYGOTUJ

piekarnik rozgrzany do
temperatury **200°C**
8 kokilek
mikser

Ser
Munster



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1: PRZYGOTOWUJEMY KOKILKI

Kokilki smarujemy masłem i oprószamy mąką, następnie wkładamy do lodówki.

Białka oddzielamy od żółtek.

KROK 2: PRZYGOTOWUJEMY BESZAMEL

Masło roztopiamy w rondelku, dodajemy mąkę i gotujemy przez 1 minutę, cały czas mieszając. Stopniowo dodajemy zimne mleko. Całość doprowadzamy do wrzenia i cały czas mieszamy, aż powstanie gładki sos. Następnie zmniejszamy ogień do minimum, dodajemy pokrojony w drobną kostkę ser munster i żółtka. Całość dobrze mieszamy do momentu, aż masa będzie jednolita, a ser się rozpuści. Zdejmujemy z ognia.

KROK 3: UBIJAMY BIAŁKA

Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę, a następnie delikatnie łączymy je z masą beszamelowo-serową. Wyjmujemy kokilki z lodówki.

KROK 4: PIECZEMY SUFLETY

Gotową masę wlewamy do kokilek, wkładamy do piekarnika i pieczemy przez 20 minut.

WAŻNE!!! Podczas pieczenia sufletów nie otwieramy drzwi piekarnika, ponieważ spowoduje to ich opadnięcie!



KROKIETY Z SEREM PAVÉ

 **0:30**
CZAS
PRZYGOTOWANIA


POZIOM
ŁATWY

 **3**
LICZBA
PORCJI


WEGE

SKŁADNIKI

ser pavé – **150 g**
prażone pistacje – **40 g**
masło – **50 g**
mąka pszenna – **85 g**
mleko 3,2% – **180 ml**
szczypiorek – **1 pęczek**
gałka muskatołowa – **1 szczypta**
sól – **1 szczypta**
bułka tarta – **100 g**
jajko – **1 szt.**
olej słonecznikowy – **do smażenia**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1: PRZYGOTOWUJEMY MASĘ SEROWĄ

Masło roztopiamy w rondelku. Dodajemy mąkę i smażymy ok. 5 minut, cały czas mieszając. Następnie wlewamy mleko, dodajemy pokrojony na mniejsze kawałki ser, a także przyprawiamy gałką muszkatołową i solą. Gotujemy całość kolejne 3 minuty, cały czas mieszając.

Pistacje i szczypiorek siekamy, dodajemy do masy i dokładnie mieszamy. Całość gotujemy na małym ogniu, aż zgęstnieje. Kiedy masa nabierze odpowiedniej konsystencji, zdejmujemy ją z ognia i studzimy.

KROK 2: FORMUJEMY KROKIETY

Z wystudzonej masy formujemy krokiety wielkości orzecha włoskiego.

KROK 3: SMAŻYMY KROKIETY

Na głębokiej patelni rozgrzewamy na tyle dużo oleju słonecznikowego, aby gotowe krokiety mogły się w nim zanurzyć do połowy. Krokiety panierujemy w jajku i bułce tartej, a następnie smażymy na złoty kolor.

Ser Pavé





QUICHE ZE SZPINAKIEM, SEREM I SALAMI

 **0:50**
CZAS
PRZYGOTOWANIA


POZIOM
ŁATWY

 **4**
LICZBA
PORCJI


WIEPRZOWINA

SKŁADNIKI

ciasto francuskie – **600 g**
jajka – **3 szt.**
żółtka – **2 szt.**
śmietanka słodka UHT 30% –
0,6 l
gałka muskatowa –
2 szczypty
czosnek – **1 ząbek**
świeży szpinak – **500 g**
ser tomme du pays basque –
180 g
salami z orzechami – **125 g**
zioła prowansalskie –
1 szczypta

sól w płatkach
pieprz biały, mielony

PRZYGOTUJ

średniej wielkości okrągłą
formę do ciasta
papier do pieczenia
ryż, kaszę lub groch do
obciążenia ciasta
piekarnik rozgrzany
do temperatury 200°C
(termoobiegu)
sitko
tarkę o drobnych oczkach

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1: PODPIEKAMY SPÓD QUICHE

Ciasto francuskie układamy na dnie średniej wielkości okrągłej formy, na cieście układamy papier do pieczenia i obciążamy go ryżem, kaszą lub grochem.

Spód tarty podpiekamy w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200°C (termoobieg) ok. 10-15 minut. Następnie zdejmujemy z ciasta papier z obciążeniem, delikatnie podsuszamy ciasto i dopiekamy jeszcze ok. 5 min.

KROK 2: PRZYGOTOWUJEMY FARSZ JAJECZNY

Sparzony i odsączony na sicie szpinak kroimy w cienkie paski. Szpinak doprawiamy drobno posiekanym ząbkiem czosnku.

3 jaja i 2 żółtka łączymy w misce. Dodajemy odrobinę soli, mielony biały pieprz i słodką śmietankę. Doprawiamy gałką muszkatołową, mieszamy i dodajemy szpinak oraz ser starty na tarce o drobnych oczkach. Dokładnie mieszamy. Na chwilę wkładamy do lodówki.

KROK 3: PIECZEMY QUICHE Z FARSZEM

Salami obieramy, kroimy w cienkie plastry i układamy na przestudzonym spodzie z ciasta francuskiego tak, by jeden plaster zachodził na drugi. Wykładamy farsz jajeczny. Na warstwie farszu układamy kilka plastrów salami.

Tuż przed włożeniem do piekarnika quiche doprawiamy odrobiną soli w płatkach i ziołami prowansalskimi.



Tomme de Montagne



Salami



PIECZONY NALEŚNIK Z SEREM CARRÉ DE LEST

 **0:35**
CZAS
PRZYGOTOWANIA


POZIOM
ŁATWY

 **4**
LICZBA
PORCJI


WEGE

SKŁADNIKI

jajka – **3 szt.**
mąka pszenna – **½ szklanki**
mleko – **½ szklanki**
sól – **⅓ łyżeczki**
oliwa z oliwek – **1 łyżka**
masło – **1 łyżka**
ser carré de l'est – **250 g**
kiełki rzodkiewki – **1 garść**

piekarnik rozgrzany do
temperatury **200°C**
sitko

Carré de l'Est



PRZYGOTUJ

**patelnię żeliwną lub
naczynie żaroodporne**
o średnicy ok. 20 cm

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1: ROZGRZEWAMY NACZYNIE W PIEKARNIKU

Żeliwną patelnię lub naczynie żaroodporne o średnicy około 20 cm wkładamy do piekarnika rozgrzanego do temperatury 200°C na czas przygotowania ciasta naleśnikowego. Naczynie powinno być mocno nagrzane.

KROK 2: PRZYGOTOWUJEMY CIASTO NALEŚNIKOWE

Jajka, mleko, oliwę oraz mąkę i sól przesiane przez sitko łączymy w misce. Mieszymy, aż składniki się połączą. Ciasto powinno być gładkie i niezbyt gęste.

WSKAZÓWKA! Jeśli mamy więcej czasu, warto odstawić przygotowane ciasto na ok. 20 minut, aby odpoczęło, a po upływie czasu ponownie je wymieszać.

KROK 3: PIECZEMY I PODAJEMY NALEŚNIK

Rozgrzaną żeliwną patelnię wyjmujemy z piekarnika i dajemy na nią masło. Bardzo ostrożnie (gdyż naczynie jest bardzo rozgrzane) rozprowadzamy je po dnie i bokach. Do tak przygotowanego naczynia przelewamy gotowe ciasto naleśnikowe. Na środek wrzucamy ser carré de l'est pokrojony na plastry.

Naleśnik pieczemy ok. 20 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200°C, aż ciasto nabierze złotego koloru.

WAŻNE! Nie otwieramy piekarnika podczas pierwszych 15 minut pieczenia, by naleśnik nie opadł.

Naleśnik wyjmujemy z piekarnika i podajemy na ciepło. Z wierzchu dekorujemy ulubionymi kielkami, np. kielkami rzodkiewki.



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.



**Krem
mleczny**

**PO WIĘCEJ
INSPIRACJI
ZAJRZYJ NA**



KUCHNIALIDLA.PL



Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie ding.pl

