

E.Leclerc 

Oferta ważna od 11.12 do 24.12.2018 r.



Wesołych Świąt

MIODOWIEC

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 500 g mąki pszennej
- 100 g cukru
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej Wiodąca Marka
- 200 g masła (zimnego)
- 3 łyżki miodu Wiodąca Marka
- 2 jaja od kur z wolnego wybiegu Wiodąca Marka
- szczypta soli

Polewa:

- 150 ml śmietanki 30 %
- 100 g gorzkiej czekolady cukierniczej Wiodąca Marka

Dodatkowo do przełożenia:

- 150 g powideł śliwkowych Wiodąca Marka

Dodatkowo do dekoracji:

- 100 g orzechów laskowych Wiodąca Marka

Krem:

- 8 łyżek kaszy manny Wiodąca Marka
- 750 ml mleka
- 100 g miodu Wiodąca Marka
- 100 g cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 200 g masła (w temperaturze pokojowej)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Mąkę wymieszać z cukrem, solą i sodą. Dodać kawałki zimnego masła i posiekać. Następnie dodać jaja i miód, po czym szybko zagnieść, aż powstanie gładkie i elastyczne ciasto.

Ciasto podzielić na 4 równe kawałki, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na około 30 minut.

Okrągłą blachę o średnicy 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Na blacie oprószonym mąką rozwałkować pierwszy kawałek ciasta o wymiarach dna formy. Rozwałkowane ciasto przełożyć do blachy. Wyrównać brzegi. Piec około 15 minut, aż ciasto zrobi się złote. Powtórzyć czynność z pozostałymi kawałkami ciasta.

W garnku zagotować mleko z miodem i kaszą, cały czas mieszając. Masa powinna zgęstnieć i przybrać konsystencję budyniu. Masę przykryć folią spożywczą, tak, żeby dotykała jego powierzchnię i odłożyć do wystudzenia.

Masło utrzeć z cukrem pudrem na jasną, bardzo puszystą masę. Do utartego masła dodawać łyżką po łyżce, ostudzoną masę z kaszą. Zmiksować do powstania gładkiego kremu. Na sam koniec miksowania dodać ekstrakt waniliowy.

Kiedy blaty ciasta są już upieczone i ostudzone, można zacząć składać ciasto. Pierwszy blat ciasta posmarować warstwą powideł, a następnie warstwą kremu. Postąpić tak samo z kolejnymi dwoma blatami. Przykryć czwartym blatem.

Przygotować polewę. W garnuszku podgrzać śmietankę do wrzenia, zdjąć z ognia i dodać posiekaną drobno czekoladę. Odczekać 3 minuty, a następnie wymieszać dokładnie do powstania gęstej polewy.

Wierzch ciasta poleć przygotowaną wcześniej polewą i ozdobić posiekаныmi orzechami. Przed podaniem, ciasto włożyć na kilka godzin do lodówki.

POLECANE PRODUKTY



MIÓD WIELOKWIATOWY

11,99 14,99
900 g
cena za 1 kg = 13,32



CZEKOLADA DESEROWA
CUKIERNICZA 3,99 4,99
200 g
cena za 1 kg = 19,95



CUKIER TRZCINOWY
DEMERARA 2,99 3,59
380 g
cena za 1 kg = 7,87



MIÓD LIPOWY
~~9,99~~ 16,59
 400 g
 cena za 1 kg = 24,98



MIÓD GRYCZANY
~~9,99~~ 10,59
 400 g
 cena za 1 kg = 24,98



MIÓD AKACJOWY
~~9,99~~ 12,59
 350 g
 cena za 1 kg = 28,54

czy wiesz, że...

Miód akacjowy, najjaśniejszy ze wszystkich gatunków miódów, jest szczególnie zalecany w chorobach układu pokarmowego. Ze względu na wysoką zawartość cukrów prostych warto go stosować w stanach przemęczenia i osłabienia. Można go podawać także w łagodnych postaciach cukrzycy.

KONFITURA NISKOSŁODZONA

~~3,49~~ 3,59
 240 g, różne smaki
 cena za 1 kg = 14,54



NOWOŚĆ

JABŁKA PRAŻONE Z CUKREM ~~5,99~~
 720 g
 cena za 1 kg = 8,32



POWIDŁA ŚLIWKOWE ~~2,99~~ 3,49
 300 g
 cena za 1 kg = 9,97

HERBATKA OWOCOWA

1,99 2,49
20 tb x 2 g, różne rodzaje
cena za 1 kg = 49,75



RUMIANEK/MIĘTA
1,39 1,59
20 tb x 1,3 g/1,5 g
cena za 1 kg = 53,46/46,33



**HERBATA CZARNA/
EARL GREY** **4,99 5,99**
75 tb x 2 g
cena za 1 kg = 33,27



czy wiesz, że...

Kawa swoją nazwę wzięła od starego arabskiego słowa „kahwah” lub tureckiego „kahweh”, co znaczy „usuwający zmęczenie”, czy też „siła podnosząca”. Zawiera przeciwutleniacze, które zapobiegają powstawaniu wolnych rodników, działa też pobudzająco i orzeźwiająco oraz przyspiesza przemianę materii.



**CHICOREE MIESZANKA CYKORII
I KAWY ROZPUSTCZALNEJ** **10,99 11,99**
250 g
cena za 1 kg = 43,96



KAWA CREMA **10,99 11,99**
150 g
cena za 1 kg = 73,27



**KAWA ROZPUSTCZALNA
LIOFILIZOWANA** **13,49 14,99**
200 g
cena za 1 kg = 67,45

**KAWA MIELONA MEKSYK/
BRAZYLIA/GWATEMALA/
ETIOPIA 100% ARABICA** **8,99 9,99**
250 g
cena za 1 kg = 35,96





CZEKOLADA DESEROWA Z KAWALKAMI
MALINOWYMI/AROMATEM MIĘTOWYM/
SKÓRKĄ POMARAŃCZOWĄ ~~3,69~~ 3,29
100 g
cena za 1 kg = 36,90



CZEKOLADA MLECZNA/
GORZKA NADZIEWANA
MUSEM CZEKOLADOWYM
~~6,99~~ 7,29
100 g
cena za 1 kg = 43,69

CZEKOLADA
MLECZNA
~~1,99~~ 2,19
100 g
cena za 1 kg = 19,90



CZEKOLADA
GORZKA
85% KAKAO
~~3,39~~ 3,29
100 g
cena za 1 kg = 33,90

CZEKOLADA
GORZKA
64% KAKAO
~~1,99~~ 2,19
100 g
cena za 1 kg = 19,90



CZEKOLADA
MLECZNA
Z CIAŁYMI
ORZECHAMI
LASKOWYMI
~~3,79~~ 3,29
100 g
cena za 1 kg = 37,90



ORZECHOWA SZARLOTKA Z ŻURAWINĄ



SKŁADNIKI

Składniki na kruche ciasto:

- 1 i 1/4 szklanki orzechów laskowych Wiodąca Marka
- 2 i 1/3 szklanki maki pszennej
- pół łyżeczki proszku do pieczenia Wiodąca Marka
- 2 łyżeczki cynamonu Wiodąca Marka
- 1 i 1/4 łyżeczki gałki muskatołowej
- pół szklanki cukru pudru
- 3 duże żółtka
- 230 g masła, zimnego, pokrojonego w kostkę
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

Składniki na nadzienie jabłkowe:

- 2 kg jabłek, obranych i pokrojonych

w grubsze plasterki

- sok z 1 cytryny
- 1 łyżeczka cynamonu Wiodąca Marka
- 40 g masła
- 1/4 szklanki cukru trzcinowego Wiodąca Marka
- 1 łyżka skrobi ziemniaczanej
- pół szklanki suszonej żurawiny Wiodąca Marka

Dodatkowo:

- 2 łyżki bułki tartej
- szczypta soli
- 3 białka
- 100 g drobnego cukru do wypieków
- cukier puder

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Orzechy bez skórki zmiększyć w malakserze na drobny płasek. Dodać mąkę, proszek do pieczenia, przyprawy, cukier puder i dokładnie zmiększyć do połączenia. Dodać masło, żółtka, ekstrakt z wanilii. Dokładnie zmiększyć do otrzymania gładkiego, kruchego ciasta.

Ciasto owinać w folię spożywczą. Schować do zamrażarki na około 3 godziny. W tym czasie przygotować nadzienie jabłkowe. Jabłka wymieszać z sokiem z cytryny. Na dużej patelni umieścić masło, cynamon i brązowy cukier. Podgrzać do roztopienia masła, wymieszać. Dorzucić jabłka, żurawinę, wymieszać. Gotować kilka minut do odparowania większości soku. 3 łyżki soku z patelni przełożyć do szklanki, wymieszać ze skrobią ziemniaczaną, dodać na sam koniec do jabłek, wymieszać. Całkowicie wystudzić.

Prostokątną formę wyłożyć papierem do pieczenia. Połowę kruchego ciasta zetrzeć na spód blachy, palcami ugnieść na dnie formy. Wyrównać. Posypać 2 łyżkami bułki tartej. Wyłożyć jabłka, wyrównać.

Białka ze szczyptą soli ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodając stopniowo cukier, łyżka po łyżce. Ubitą pianę wyłożyć na jabłka, wyrównać. Na górę zetrzeć na tarce kruche ciasto.

Piec w temperaturze 175°C przez około 50 minut. Studzić w lekko uchylonym piekarniku. Ostudzone ciasto oprószyć cukrem pudrem.

POLECANE PRODUKTY



PROSZEK DO PIECZENIA
0,25 0,22
18 g
cena za 1 kg = 13,89



CYNAMON MIELONY
0,79 0,35
15 g
cena za 1 kg = 34,95



ŻURAWINA SUSZONA
CAŁE OWOCE 5,19 5,79
150 g
cena za 1 kg = 34,95



MIGDAŁY ŁUSKANE
~~7,09~~ 7,29
150 g
cena za 1 kg = 47,27



ORZECHY ŁASKOWE ŁUSKANE
~~6,99~~ 8,29
150 g
cena za 1 kg = 46,60



ŚLIWKI SUSZONE BEZ PESTEK
~~3,99~~ 4,79
200 g
cena za 1 kg = 19,95



MORELE SUSZONE BEZ PESTEK
~~3,49~~ 4,49
150 g
cena za 1 kg = 23,27



ORZECHY WŁOSKIE
~~5,99~~ 7,29
130 g
cena za 1 kg = 46,08



MIGDAŁY W PŁATKACH
~~4,99~~ 5,29
100 g
cena za 1 kg = 49,90

czy wiesz, że...

Warto chrupać garść orzechów dziennie, aby poprawić działanie mózgu, układu nerwowego, serca oraz wygląd skóry. Orzechy włoskie zwalczają problemy wywołane niedoborem żelaza. Dodatkowo zawierają witaminy E oraz B6, które wydłużają długość życia czerwonych krwinek i ich prawidłową produkcję.



PIERNIKI W CZEKOŁADZIE
MŁECZEJ/GORZKIEJ 4,49 4,99
400 g
cena za 1 kg = 11,23



GRACJANKI POMARAŃCZOWE/WIŚNIOWE
1,99 2,25
147 g
cena za 1 kg = 13,54



PALUSZKI Z CZEKOŁADĄ MŁECZNĄ
3,19 3,99
150 g
cena za 1 kg = 21,27



ŚLIWKI W CZEKOŁADZIE
5,99 6,99
200 g
cena za 1 kg = 29,95



WIŚNIE W CZEKOŁADZIE
7,99 8,99
170 g
cena za 1 kg = 47,00



MORELE W CZEKOŁADZIE
6,99
200 g
cena za 1 kg = 34,95



CIASTKA KAKAOWE Z NADZIENIEM
WANILIOWYM **2,99** ~~3,49~~
176 g
cena za 1 kg = 16,99



CIASTECZKA **3,49** ~~3,99~~
200 g, 3 smaki
cena za 1 kg = 17,45



BISZKOPTY PODŁUŻNE **2,99** ~~3,49~~
160 g
cena za 1 kg = 18,69



WAFLE ŚMIETANKOWE/
KAKAOWE/ORZECHOWE
1,99 ~~2,29~~
180 g
cena za 1 kg = 11,06



RURKI Z NADZIENIEM
O SMAKU KAKAOWYM/
ŚMIETANKOWYM **2,59** ~~2,99~~
200 g
cena za 1 kg = 12,95

czy wiesz, że...

Szczypta cynamonu dziennie zalecana jest
przez naukowców, by wspomóc zdrowie.
Warto dodawać go nie tylko do świątecznych
wypieków, ale i do wody z cytryną.
Cynamon jest świetnym źródłem wapnia,
żelaza, błonnika i manganu, pomaga obniżyć
poziom złego cholesterolu, reguluje poziom
krwi, jest naturalnym konserwantem.

SPECULOOS - HERBATNIKI
CYNAMONOWE **5,99** ~~6,99~~
2 x 250 g
cena za 1 kg = 11,98



PIECZONA PIERŚ Z INDYKA

W GLAZURZE MIODOWO - MUSZTARDOWEJ

SKŁADNIKI

- 1 pierś indyka (ok. 1 kg)

Składniki na marynatę:

- 2 łyżki miodu Wiodąca Marka
- 1 łyżka octu winnego Wiodąca Marka
- 2 łyżki musztardy Dijon Wiodąca Marka
- 1/2 łyżeczki soli
- sok cytrynowy Wiodąca Marka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnuszku podgrzać razem miód, ocet, musztardę, sól i sok z cytryny do połączenia się składników. Pierś z indyka przełożyć do woreczka do pieczenia i wlać marynatę. Zostawić na noc w lodówce.

Następnego dnia piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Pierwsze 30 minut piec mięso w worku do pieczenia, po tym czasie przeciąć worek i piec 20 minut, polewając mięso co jakiś czas powstałym w pieczeniu sosem.

Po upieczeniu odstawić mięso na 5 minut do odpoczęcia, po tym czasie kroić w plastry.



POLECANE
PRODUKTY

NOWOŚĆ



OCET WINNY 2,99
250 ml
cena za 1 litr = 11,96



SOK CYTRYNOWY 3,49 3,29
2 x 125 ml
cena za 1 litr = 13,96



MUSZTARDA DIJON 2,59 2,29
160 g
cena za 1 kg = 16,19



Idealna do sosów,
nadzień itp.



PASTA Z SUSZONYCH
POMIDORÓW **5,99** ~~6,99~~
210 g
cena za 1 kg = 28,52



SOS PESTO **3,99** ~~4,99~~
185 g
cena za 1 kg = 21,57



PRZECIER
POMIDOROWY **2,99** ~~3,99~~
720 g
cena za 1 kg = 4,15



MAKARON 5-JAJECZNY
NITKI **1,85** ~~1,95~~
250 g
cena za 1 kg = 7,40



MAKARON 100% DURUM **1,99** ~~2,19~~
500 g, różne rodzaje
cena za 1 kg = 3,98



LASAGNE **4,99** ~~5,99~~
500 g
cena za 1 kg = 9,98





**POMIDORY SUSZONE
Z ŻURAWINĄ W OLEJU
I Z ZIOLAMI** ~~5,99~~ ~~6,99~~
280 g/155 g po odcieku
cena za 1 kg = 21,39/38,65

POMIDORY SUSZONE W OLEJU
~~4,99~~ ~~5,99~~
240 g/140 g po odcieku
cena za 1 kg = 20,79/35,64

**POMIDORY SUSZONE
Z KAPARAMI** ~~5,99~~ ~~6,99~~
270 g/150 g po odcieku
cena za 1 kg = 22,19/39,93



KAPARY W ZALEWIE OCTOWEJ
~~2,59~~ ~~2,99~~
90 g/60 g po odcieku
cena za 1 kg = 28,78/43,17



CZOSNEK Z CHILI MARYNOWANY
~~2,99~~ ~~3,49~~
195 g/110 g po odcieku
cena za 1 kg = 15,33/27,18



OLIWKI ZIELONE CALE
~~2,69~~ ~~3,29~~
354 g/200 g po odcieku
cena za 1 kg = 7,60/13,45



OLIWKI CZARNE PO GRECKU
~~3,59~~ ~~3,99~~
250 g
cena za 1 kg = 14,36



PIECZARKI MARYNOWANE
~~5,49~~ ~~5,99~~
695 g/410 g po odcieku
cena za 1 kg = 7,90/13,39



POMIDORY CALE
BEZ SKÓRKI W SOKU
POMIDOROWYM **1,59** ~~2,49~~
400 g/240 g po odcieku
cena za 1 kg = 3,98/6,63



SOCZEWICA/CIECIECZYCA
KONSERWOWA **2,09** ~~2,79~~
400 g/265 g po odcieku
cena za 1 kg = 5,23/7,89



FASOLA BIAŁA/CZERWONA **1,99** ~~2,19~~
390 g/220 g po odcieku
cena za 1 kg = 5,10/9,05



PAPRYKA MARYNOWANA
3,09 ~~3,29~~
650 g/300 g po odcieku
cena za 1 kg = 4,75/10,30



OGÓRKI KONSERWOWE
2,99
880 g/500 g po odcieku
cena za 1 kg = 3,40/5,98



czy wiesz, że...

Chrzan, podobnie jak czosnek, jest naturalnym antybiotykiem, a więc pomaga w przebiegniach i w leczeniu uporczywego kaszlu a nawet w zapaleniu zatok. Ale nie tylko. Podczas gdy nasz organizm nie choruje, jedzenie chrzanu, na pewno zwiększy naszą odporność. Korzeń chrzanu jest prawdziwą bombą witaminową.

CHRZAN TARTY **1,59** ~~1,79~~
180 g
cena za 1 kg = 8,83

TYMBALIKI RYBNE

SKŁADNIKI

- 1 kostka warzywna Wiodąca Marka
- 4 łyżeczki żelatyny Wiodąca Marka
- 2 filety z pstrąga bez skóry
- 1 marchewka
- 100 g kukurydzy z puszki Wiodąca Marka
- 100 g groszku z puszki
- 1 jajko od kur z wolnego wybiegu Wiodąca Marka
- 1 łyżka rodzynek Wiodąca Marka
- natka pietruszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kostkę bulionową rozpuścić w 500 ml wody i zagotować. W bulionie ugotować obraną i pokrojoną w plasterki marchewkę. Kiedy marchewka będzie już miękka, dorzucić oczyszczone filety rybne i gotować około minuty. Przebrać bulion przez sitko, oddzielając marchewkę i rybę od bulionu.

Żelatynę namoczyć w 100 ml zimnej wody i odłożyć do naapecznienia. Po 5 minutach, do żelatyny dolewać partiami gorący bulion, do całkowitego rozpuszczenia się żelatyny.

W trzech małych filiżankach ułożyć plasterki jajka, marchewki, rodzynek, kukurydżę, groszek, natkę pietruszki i kawałki ryby. Zalać delikatnie bulionem wymieszany z żelatyną. Wystudzić, a następnie przełożyć do lodówki do całkowitego stężenia. Gotowe tymbaliki wyjąć z filiżanek. Serwować z sokiem z cytryny.

POLECANE
PRODUKTY



RODZYNKI BEZPESTKOWE
THOMPSON JUMBO 2,49 2,99
150 g
cena za 1 kg = 16,60



JAJA OD KUR Z WOLNEGO
WYBIEGU KL. M 5,99 6,99
10 szt.
cena za 1 szt. = 0,60



ŻELATYNA SPOŻYWCZA
2,19 2,59
50 g
cena za 1 kg = 43,80



**RYŻ BIAŁY
DŁUGOZIARNISTY**
1,55 ~~1,65~~
4 x 100 g
cena za 1 kg = 3,88



FASOLA PIĘKNY JAŚ
3,69 ~~4,95~~
500 g
cena za 1 kg = 7,38



**GROCH ŁUSZCZONY
POŁÓWKI** **1,49** ~~1,65~~
500 g
cena za 1 kg = 2,98



KASZA BULGUR **2,99** ~~3,99~~
4 x 100 g
cena za 1 kg = 7,48



KASZA JĘCZMIENNA **1,29** ~~1,49~~
4 x 100 g
cena za 1 kg = 3,23



KASZA GRYCZANA **2,29** ~~2,65~~
4 x 100 g
cena za 1 kg = 5,73



**SMALEC Z MIESEM I CEBULĄ/
PASZTET TRADYCYJNY** **3,99** ~~4,39~~
250 g
cena za 1 kg = 15,96



**KIELBASIANKA/
BOCZEK TRADYCYJNY**
4,99 ~~6,99~~
250 g
cena za 1 kg = 19,96



**MIÓD WIELOKWIATOWY/
KREMOWANY POLSKI**
19,99
600 g
cena za 1 kg = 33,32



KIEŁBASA WIEJSKA
5,99 ~~6,99~~
330 g
cena za 1 kg = 18,15



**GALARETKA WIEPRZOWA/
DROBIOWA** **2,59** ~~2,99~~
180 g
cena za 1 kg = 14,39



FRANKFURTERKI
6,99 ~~7,69~~
300 g
cena za 1 kg = 23,30



**FLACZKI WOŁOWE/WIEPRZOWE
W ROSOLE** **6,99** ~~7,59~~
900 g
cena za 1 kg = 7,77



**FLACZKI WOŁOWE
BLANSZOWANE** **10,99** ~~11,59~~
900 g
cena za 1 kg = 12,21



KROKIETY **3,99** ~~4,49~~
400 g, różne rodzaje
cena za 1 kg = 9,98



**USZKA Z GRZYBAMI/
KAPUSTĄ I GRZYBAMI** **7,99**
1 kg

*czy wiesz, że...
Pierogi to jedna z najpopularniejszych
potraw kuchni polskiej.
To doskonały pomysł na obiad przez cały
rok. Nie wyobrażamy sobie również
Wigilii bez barszczu z małutkimi
i delikatnymi w smaku uszkami z grzybami.*



PIEROGI **3,99** ~~4,49~~
400 g, różne rodzaje
cena za 1 kg = 9,98

SAŁATKA ŚLEDZIOWA

POLECANE
PRODUKTY



OLEJ RZEPAKOWY
UNIWERSALNY
~~4,19~~ 4,65
1 litr



MAJONEZ
DOSKONAŁY
~~3,49~~ 4,29
400 g
cena za 1 kg = 8,73

SKŁADNIKI

- 2 łyżki majonezu Włodąca Marka
- 2 łyżki oleju rzepakowego Włodąca Marka
- 4 filety śledziowe a la Matjas Włodąca Marka
- 1 szklanka korniszonów Włodąca Marka
- 1 cebula
- 1 puszka fasolki szparagowej Włodąca Marka
- 1 puszka czerwonej fasoli Włodąca Marka
- 2 łyżki posiekanego świeżego kopru
- pieprz do smaku
- natka pietruszki do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie wyjąć z zalewy, odsączyć, pokroić w paseczki. Większe ogórki pokroić, bardzo małe zostawić w całości. Cebulę pokroić w piórka. Fasole szparagową oraz czerwoną odsączyć z zalewy i przepłukać. Majonez wymieszać z olejem, dodać do składników sałatki i dokładnie wymieszać. Doprawić do smaku pieprzem. Udekorować natką pietruszki.



FILETY ZE ŚLEDZIA A LA MATJAS
~~3,79~~ 3,99
250 g
cena za 1 kg = 15,16

KIELBASA SUSZONA
Z ORZECHAMI
LASKOWYMI **8,99** ~~9,99~~
250 g
cena za 1 kg = 35,96

KIELBASA WIEPRZOWA
SUSZONA **7,99** ~~8,99~~
250 g
cena za 1 kg = 31,96

czy wiesz, że...

Chorizo to tradycyjna hiszpańska kielbasa z mięsa wieprzowego, suszona lub wędzona, o charakterystycznym zapachu, z dodatkiem papryki lub chilli. Chorizo w Hiszpanii chętnie dodawana jest do wszelkiej maści omeletów i jajecznicy. Chorizo lubi Leż Łowarzystwo oliwek, suszonych pomidorów i serów, np. fety.

MINI KIELBASKI WIEPRZOWE
SUSZONE **5,99** ~~6,99~~
3 x 50 g
cena za 1 kg = 39,93



CHORIZO ŁAGODNE/
PIKANTNE **6,99** ~~7,99~~
225 g
cena za 1 kg = 31,07



SZYNKA WŁOSKA
5,99 ~~6,79~~
100 g
cena za 1 kg = 59,90



SZYNKA SERRANO
6,99 ~~7,99~~
100 g
cena za 1 kg = 69,90



VIANDE DES GRISONS - SZWAJCARSKA
WOŁOWINA SUSZONA **12,99** ~~13,99~~
80 g
cena za 1 kg = 162,38

PLATY ŚLEDZIOWE BISMARK/
ROLMOPSY MARYNOWANE 4,59 4,09
400 g/210 g po odcieku
cena za 1 kg = 11,48/21,86



FILETY ŚLEDZIOWE W SOSIE ŚMIETANKOWYM/
ŚMIETANKO-MUSZTARDOWYM 4,59 4,59
300 g
cena za 1 kg = 15,30



KORECZKI ŚLEDZIOWE W OLEJU/
PO GIZYCKU 3,99 4,59
220 g
cena za 1 kg = 18,14



FILETY ŚLEDZIOWE Z CEBULĄ 7,49 8,29
550 g/335 g po odcieku
cena za 1 kg = 14,53/23,85

PLATY ŚLEDZIA SMAŻONE W ZALEWIE
OCTOWEJ 5,99 6,99
800 g/320 g po odcieku
cena za 1 kg = 7,49/ 18,72



MAKRELA/ŚLEDZ ATLANTYCKI Z
WARZYWAMI W GALARECIE 2,99 3,29
200 g
cena za 1 kg = 14,95



TUŃCZYK W KAWALKACH W OLEJU/
W SOSIE WŁASNYM ~~3,59~~ 4,69
170 g/120 g po odcieku
cena za 1 kg = 21,12/29,92



FILETY Z MAKRELI W OLEJU/
W SOSIE POMIDOROWYM ~~3,39~~ 3,99
170 g
cena za 1 kg = 19,94



RYBA PO GRECKU ~~5,99~~ 6,99
500 g
cena za 1 kg = 11,98



PASTA Z LOSOSIA/Z TUŃCZYKA
~~4,99~~ 5,99
150 g
cena za 1 kg = 33,27



PALUSZKI RYBNE O SMAKU
KRABOWYM ~~4,99~~ 5,99
200 g
cena za 1 kg = 24,95



LOSÓŚ WĘDZONY W PŁASTRACH
~~8,99~~ 9,99
100 g
cena za 1 kg = 89,90
~~16,99~~ 18,99
200 g
cena za 1 kg = 84,95

SANDACZ NA SZPINAKU Z GORGONZOLĄ



POLECANE
PRODUKTY



ROQUEFORT 8,99 9,99
150 g
cena za 1 kg = 59,93



LIŚCIE SZPINAKU/
SZPINAK SIEKANY 4,99 5,99
1 kg



ŚMIETANA 18%
1,15 1,25
175 g
cena za 1 kg = 6,57
350 g 2,09 2,29
cena za 1 kg = 5,97

SKŁADNIKI

- 4 filety z sandacza
- sól
- pieprz
- 300 g szpinaku Wiodąca Marka
- garść orzechów nerkowca Wiodąca Marka
- garść rodzynek Wiodąca Marka
- 2 łyżki oliwy z oliwek Wiodąca Marka
- 120 g sera Roquefort Wiodąca Marka
- 200 ml śmietany 18% Wiodąca Marka
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z sandacza umyć i dokładnie osuszyć. Natrzeć solą i pieprzem z obu stron. Szpinak wrzucić do wrzącej wody i gotować przez kilka minut. Następnie odsączyć i odstawić. Rodzynki i orzechy nerkowca zalać wrzątkiem i odstawić na 15 minut.

Na patelni rozgrzać oliwę, smażyć kawałki sandacza zaczynając od strony ze skórą. Po około 4-5 minutach skórka sandacza powinna być ładnie przypieczona, a mięso prawie w całości ścięte, przełożyć rybę na drugą stronę i smażyć około 1-2 minut. Rybę zdjąć z patelni i odłożyć.

Na rozgrzaną patelnię przełożyć ser, gdy się rozpuści dodać śmietanę, przyprawić gałką muszkatołową, dodać orzechy, rodzynki i szpinak. Gotować przez chwilę do zgęstnienia sosu.

Sos serowo szpinakowy wyłożyć na talerz. Na sosie ułożyć kawałki ryby, od razu podawać.



BITA ŚMIETANA W SPRAYU

5,49 5,99
250 g, 2 rodzaje
cena za 1 kg = 21,96



CIASTO KRUCHE SŁODKIE 2,99 2,49
230 g
cena za 1 kg = 13,00



CIASTO FRANCUSKIE 2,59 2,99
230 g
cena za 1 kg = 11,26



CIASTO BRICK 2,99 3,49
136 g
cena za 1 kg = 21,99
CIASTO FILO 3,99 4,99
250 g
cena za 1 kg = 15,96



MLEKO ZAGESZCZONE
SŁODZONE 3,99 4,39
397 g, puszka
cena za 1 kg = 10,05



NADYA DOSKONAŁA DO
PIECZENIA I SMAŻENIA, TŁUSZCZ
ROŚLINNY 70% 1,25 1,35
250 g
cena za 1 kg = 5,00



TWARÓG CHUDY/PÓŁTŁUSTY/
TŁUSTY 1,99/2,19/2,29
200 g
cena za 1 kg = 9,95/10,95/11,45

NOWOŚĆ



SER ŻÓŁTY W PŁASTRACH
~~2,99~~ 3,12
 150 g, gouda, edamski
 cena za 1 kg = 19,93



SER TARTY MIX ~~5,49~~ 5,99
 300 g
 cena za 1 kg = 18,30



COULOMMIERS ~~8,99~~ 9,99
 350 g
 cena za 1 kg = 25,69

CAMEMBERT ~~5,49~~ 5,99
 250 g
 cena za 1 kg = 21,96



PARMIGIANO REGGIANO
~~13,99~~ 14,99
 200 g
 cena za 1 kg = 69,95



GRANA PADANO
SER TARTY ~~5,99~~ 6,99
 100 g
 cena za 1 kg = 59,90



SER BRIE **4,99** ~~5,49~~
200 g
cena za 1 kg = 24,95



LE BLEU SER
PŁESNIOWY **7,49** ~~7,99~~
250 g
cena za 1 kg = 29,96



MYSTÈRE DU PRIEURÉ **10,99** ~~11,99~~
340 g
cena za 1 kg = 32,32



RICOTTA **3,49** ~~3,99~~
250 g
cena za 1 kg = 13,96



MASCARPONE **4,59** ~~4,99~~
250 g
cena za 1 kg = 18,36



SAINTE-MAURE
ROLADKA KOZIA **7,99** ~~8,99~~
200 g
cena za 1 kg = 39,95

SAŁATKA ZAKĄSKOWA

SKŁADNIKI

- 200 g sera feta Wiodąca Marka
- 125 g sera mozzarella Wiodąca Marka
- 1 mały słoik pieczarek marynowanych Wiodąca Marka
- 1 szklanka czarnych oliwek bez pestek Wiodąca Marka
- 1 szklanka korniszonów Wiodąca Marka
- około 8 sztuk suszonych pomidorów w oleju Wiodąca Marka
- 1 mały słoiczek czosnku marynowanego Wiodąca Marka
- 100 g płatków migdałowych Wiodąca Marka
- 1 łyżeczka suszonej bazylii Wiodąca Marka
- 1 łyżeczka suszonego oregano Wiodąca Marka
- kilka listów świeżej bazylii do dekoracji

SOS:

- 2 ząbki czosnku
- 1/2 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka musztardy Dijon Wiodąca Marka
- 2 łyżki soku z cytryny Wiodąca Marka
- 1 łyżka miodu Wiodąca Marka
- 100 ml oliwy z oliwek Wiodąca Marka
- Pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na suchej patelni uprażyć płatki migdałów, odłożyć do ostudzenia. Do miski wrzucić pokrojony w kostkę ser mozzarella i feta. Dodać odsączone z zalewy i przekrojone na pół oliwki, marynowany czosnek pokrojony w plasterki, pieczarki przekrojone na ćwiartki, małe ogórki konserwowe przekrojone na pół i suszone pomidory pokrojone w plasterki. Dodać bazylię, oregano oraz ostudzone płatki migdałów. Wymieszać.

Do szklanki przełożyć przeciśnięty przez praskę czosnek, sól, musztardę, sok z cytryny i miód. Wszystko wymieszać dokładnie, a następnie wolnym strumieniem wlewać oliwę, cały czas mieszając, do uzyskania gładkiego sosu. Doprawić sos pieprzem. Powstały sos dodać do przygotowanych wcześniej składników i dokładnie wymieszać. Odłożyć na kilka godzin do lodówki. Porcję sałatki udekorować świeżą bazylią.

POLECANE
PRODUKTY



MOZZARELLA 2,29 2,42
125 g
cena za 1 kg = 18,32



OGÓRKI KONSERWOWE 2,89 2,95
240 g/130 g po odcieku
cena za 1 kg = 12,04/22,23



FETA 6,99 7,95
200 g
cena za 1 kg = 34,95



CRÈME BRÛLÉE DESER Z SASZETKĄ
KARMELU **5,99** ~~6,99~~
2 x 100 g
cena za 1 kg = 29,95



PRZECIER OWOCOWY
BEZ DODATKU CUKRÓW
3,99 ~~4,99~~
4 x 100 g, różne smaki
cena za 1 kg = 9,98

KREM JAJECZNY **6,99** ~~7,29~~
4 x 100 g, różne smaki
cena za 1 kg = 17,48



czy wiesz, że...

Słodkie, świąteczne menu warto urozmaicić
pysznym lodowym deserem. W Le Święta
tarniemy stereotypy delektowania się
mrożonymi deserami wyłącznie latem.
Tego typu słodkie desery idealnie podkreślą
świąteczną atmosferę i staną się
prezentem słodszy nawet od tych,
które znajdziemy pod choinką.



LODY Z SOSEM **5,99** ~~6,99~~
900 ml, różne smaki
cena za 1 litr = 6,66



LODY **4,59** ~~4,99~~
1 litr, różne smaki



TIRAMISU **8,99** ~~9,99~~
500 g
cena za 1 kg = 17,98

NAPOJE 4,99

1 litr
rabarbar - malina,
figa - morela,
truskawka - porzeczka

NOWOŚĆ



SYROP O SMAKU
MALINOWYM/
WIŚNIOWYM
2,99 3,59
430 ml
cena za 1 litr = 6,95

NOWOŚĆ



SOK JABŁKOWY
100% TŁOCZONY
8,99 11,59
3 litry
cena za 1 litr = 3,00



SOK JABŁKOWO-PORZECZKOWY
100% TŁOCZONY
9,99
3 litry
cena za 1 litr = 3,33



SOK JABŁKOWO-WIŚNIOWY
100% TŁOCZONY
9,99 13,99
3 litry
cena za 1 litr = 3,33



PAPIER ŚNIADANIOWY **2,19** ~~2,49~~
100 szt.
cena za 1 szt. = 0,02



FOLIA ALUMINIOWA **3,99** ~~4,49~~
20 m
cena za 1 m = 0,20



FOLIA SPOŻYWCZA **2,49** ~~2,59~~
30 m, kartonik z nożykiem
cena za 1 m = 0,08



WORECZKI ŚNIADANIOWE **2,09** ~~2,39~~
120 szt.
cena za 1 szt. = 0,02



RĘKAW DO PIECZENIA **2,19** ~~2,79~~
3 m
cena za 1 m = 0,73



PAPIER DO PIECZENIA
W ARKUSZACH **3,49** ~~3,99~~
20 arkuszy
cena za 1 arkusz = 0,17

PAPIER DO PIECZENIA **4,79** ~~5,49~~
20 m
cena za 1 m = 0,24



ZESTAW POJEMNIKÓW
DO ŻYWNOSCI **5,99** ~~7,49~~
6 x 0,25 litra
5 x 0,5 litra
4 x 0,75 litra
3 x 1,25 litra
2 x 2 litry



WORKI NA ŚMIECI Z USZAMI **1,99** ~~2,25~~
26 szt., 35 litrów
cena za 1 szt. = 0,08
18 szt., 60 litrów **2,79** ~~2,59~~
cena za 1 szt. = 0,16
10 szt., 120 litrów **4,29** ~~4,99~~
cena za 1 szt. = 0,43



WKŁAD OLEJOWY DO ZNICZY
1 szt.
~2 dni **1,19** ~~1,49~~
~3 dni **1,89** ~~2,49~~
~4,5 dnia **2,89** ~~3,49~~



**PŁYN DO MYCIA
PANELI/DREWNA**
~~3,99~~ 4,45
750 ml
cena za 1 litr = 5,32

**PŁYN DO OCHRONY
I NABLIŻCZANIA
PANELI I DREWNA**
~~5,49~~ 6,45
750 ml
cena za 1 litr = 7,32



**PŁYN DO PŁUKANIA TKANIN
KONCENTRAT JASMIN I KWIAT
POMARAŃCZY/FIOLEK I IRYS**
~~5,99~~ 7,99
2 litry
cena za 1 litr = 3,00



**CHUSTECZKI UNIWERSALNE
CYTRYNOWE**
~~4,99~~ 5,25
80 szt.
cena za 1 szt. = 0,06



**KAPSUŁKI JEDNOKOMOROWE
DO PRANIA TKANIN KOLOROWYCH/
BIAŁYCH I JASNYCH**
~~11,99~~ 14,99
20 szt.
cena za 1 szt. = 0,60



**PREPARAT DO
PIELĘGNACJI MEBLI 3 W 1**
~~4,49~~ 4,99
300 ml
cena za 1 litr = 14,97



**PŁYN DO MYCIA NACZYŃ
KONCENTRAT**
~~1,79~~ 1,99
500 ml, 2 rodzaje
cena za 1 litr = 3,58



RĘCZNIK PAPIEROWY
~~4,99~~ ~~5,99~~
2 rolki, 3 warstwy
cena za 1 rolkę = 2,50



**RĘCZNIK PAPIEROWY
MEGA ROLKA**
~~6,99~~ ~~8,99~~
1 szt.



MYDŁO W PŁYNIE
~~2,99~~ ~~3,99~~
500 ml, różne rodzaje
cena za 1 litr = 5,98



**CHUSTECZKI HIGIENICZNE
Z BALSAMEM ALOESOWYM**
~~3,29~~ ~~3,49~~
90 szt.
cena za 1 szt. = 0,04



**NAWILŻANY PAPIER TOALETOWY
RUMIANKOWY**
~~2,99~~ ~~3,49~~
60 szt.
cena za 1 szt. = 0,05



PAPIER TOALETOWY
~~5,99~~ ~~6,99~~
4 rolki, 2 warstwy
cena za 1 rolkę = 1,50

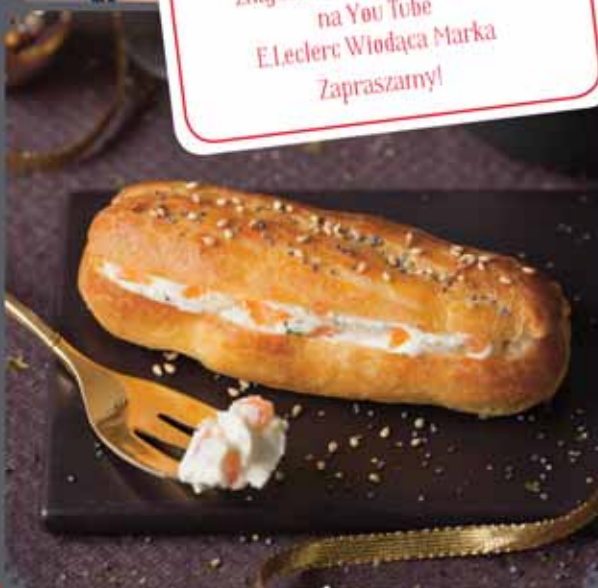


**PAPIER TOALETOWY
O ZAPACHU ALOESU/
RUMIANKU**
~~5,99~~ ~~6,99~~
8 rolek, 3 warstwy
cena za 1 rolkę = 0,75



czy wiesz, że...

Więcej przepisów i filmów
znajdziesz na naszej stronie
na You Tube
E.Leclerc Wiodąca Marka
Zapraszamy!



Znajdź nas
na facebooku



Tylko w

E.Leclerc

www.leclerc.pl



* HIPERMARKET BEŁCHATÓW * SUPERMARKET BYDGOSZCZ MCS * SUPERMARKET CHORZÓW * HIPERMARKET ELBĄG
* HIPERMARKET GDAŃSK * SUPERMARKET GLIWICE I * SUPERMARKET GLIWICE II * SUPERMARKET JASTRZĘBIE ZDRÓJ
* HIPERMARKET JEROZOLIMSKIE WARSZAWA * SUPERMARKET KALISZ * SUPERMARKET KĘDZIERZYN KOŹLE
* SUPERMARKET KATOWICE-OCHOJEC * HIPERMARKET KIELCE * SUPERMARKET KŁODZKO * SUPERMARKET KOŁOBRZEG
* SUPERMARKET KONIN * HIPERMARKET LUBLIN * HIPERMARKET LUBLIN II * HIPERMARKET ŁÓDŹ * SUPERMARKET MALBORK
* SUPERMARKET NOWY TARG * HIPERMARKET NOWY SĄCZ * SUPERMARKET OLEŚNICA * SUPERMARKET OSTROŁĘKA
* SUPERMARKET OSTROWIEC ŚWIĘTOKRZYSKI * SUPERMARKET OSTRÓW WIELKOPOLSKI * SUPERMARKET POZNAN * SUPERMARKET PRZEMYŚL
* SUPERMARKET RACIBÓRZ * HIPERMARKET RADOM * HIPERMARKET RZESZÓW * SUPERMARKET ŚREM * HIPERMARKET MIELEC
* SUPERMARKET SOSNOWIEC * HIPERMARKET SŁUPSK * HIPERMARKET STAŁOWA WOLA * HIPERMARKET SZCZECIN * SUPERMARKET TORUŃ
* SUPERMARKET TYCHY * HIPERMARKET BIELANY WARSZAWA * SUPERMARKET WODZISŁAW * HIPERMARKET WROCŁAW
* SUPERMARKET ZIELONA GÓRA * SUPERMARKET ZAMOŚĆ * HIPERMARKET URSYNÓW WARSZAWA