

E.Leclerc 

Oferta ważna od 31.03 do 11.04.2020 r.

Wesołych Świąt



Mazurek różany

Składniki:

Na kruche ciasto:

- 175 g mąki pszennej
- 25 g cukru
- 100 g masła schłodzonego
- 1 łyżka kwaśnej śmietany 18%
- 1 żółtko

Składniki na masę różaną:

- 60 g śmietanki kremówki
- 30 ml mleka
- 5 torebek herbaty z dzikiej róży TISEA
- 90 g białej czekolady TABLETTE D'OR

Składniki na masę jogurtową:

- 30 g oleju kokosowego NAT&VIE
- 30 g białej czekolady TABLETTE D'OR
- 30 g śmietanki kremówki
- 80 g jogurtu typu greckiego DELISSE

Dodatkowo:

- płatki i pączki róż, pistacje



Sposób przygotowania:

Ciasto kruche:

Wszystkie składniki na ciasto kruche umieścić w malakserze i wyrobić. Z ciasta uformować kulę, owinąć w folię i włożyć do lodówki na 1 godzinę. Po tym czasie ciasto rozwałkować na grubość około 4 mm i wyciąć kształt pisanki. Z resztek ciasta zrobić walek i przykleić go do brzegów ciasta. Ciasto ponownie schłodzić w lodówce przez około 60 minut.

Ciasto ponakłuwać widelcem. Piec w temperaturze 200 stopni przez około 15 minut, do zarumienienia. Upieczone ciasto wyjąć z piekarnika i ostudzić.

Masa różana:

Czekoladę drobno posiekać. Śmietankę wymieszać z mlekiem, zalać herbatki i doprowadzić do wrzenia. Zdjąć z palnika i zostawić do namoczenia na kilka minut. Śmietanka powinna nabrać intensywnie różowego koloru. Odcedzić herbatki przez gazę, ponownie podgrzać śmietankę i zalać nią czekoladę. Mieszać do uzyskania gładkiej masy (zmieni kolor na fioletowy). Krem wylać na upieczony spód.

Masa jogurtowa:

Jogurt grecki wyjąć z lodówki na około godzinę przed przygotowaniem kremu i odsączyć na sitku. Czekoladę drobno posiekać. Olej kokosowy roztopić, wymieszać ze śmietanką i podgrzać. Mieszaną oleju ze śmietanką zalać białą czekoladę i dokładnie wymieszać. Do przestudzonej masy dodać odsączony jogurt grecki i wymieszać. Gotową masę wylać na warstwę różaną. Schłodzić w lodówce. Udekorować płatkami i pączkami róż oraz siekanymi pistacjami.

Czekoladowy świat



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



**CZEKOLADA DO WYPIEKÓW
DESEROWA/BIAŁA/
MLECZNA** - **4,49** ~~4,99~~
200 g / 180 g / 170 g
cena za 1 kg = **22,45/24,94/26,41**



CZEKOLADA GORZKA BIO
74% KAKAO - **4,59** ~~4,99~~
100 g
cena za 1 kg = **45,90**



ŚLIWKI W CZEKOLADZIE - **6,99** ~~7,99~~
200 g
cena za 1 kg = **34,95**



**CZEKOLADA DESEROWA
Z LIOFILIZOWANYMI
MALINAMI** - **4,49** ~~4,99~~
100 g
cena za 1 kg = **44,90**



**CZEKOLADA GORZKA
ZE SKÓRKĄ
POMARAŃCZOWĄ/
Z AROMATEM
MIĘTOWYM** - **3,59** ~~3,99~~
100 g
cena za 1 kg = **35,90**



CZEKOLADA GORZKA
85% KAKAO - **3,59** ~~3,99~~
100 g
cena za 1 kg = **35,90**



WIŚNIE W CZEKOLADZIE - **7,99** ~~8,99~~
170 g
cena za 1 kg = **47,00**



MORELE W CZEKOLADZIE - **7,99** ~~8,99~~
200 g
cena za 1 kg = **39,95**

Czekoladowe babeczki

Składniki:

- 120 g masła
- 100 g mąki pszennej
- 80 g drobnego cukru trzcinowego TEVA
- 2 jajka od kur z wolnego wybiegu POLSKA KURKA
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia TABLIER BLANC
- 2 łyżki kakao EQUADOR

Krem:

- 110 g gorzkiej czekolady cukierniczej TABLETTE D'OR
- 120 ml śmietany kremówki 30%
- Do dekoracji: jajka czekoladowe lub cukrowe



Sposób przygotowania:

Suche składniki: mąkę, proszek do pieczenia i kakao przesiać przez sito. Miękkie masło ubić z cukrem na puszystą masę. Cały czas ubijając dodawać pojedynczo jajka. Następnie dodać przesiane suche składniki i delikatnie wymieszać do połączenia się składników. Ciasto wyłożyć do papierowych papilotek do 3/4 wysokości. Piec przez 20 minut w temperaturze 180 stopni. Upieczone babeczki odłożyć do wystudzenia.

Przygotować krem:

Śmietankę podgrzać do wrzenia. Zdjąć z ognia, dodać czekoladę, wymieszać do rozpuszczenia. Wstawić do lodówki do zgęstnienia. Ostudzoną masę ubić na puszystą masę i od razu dekorować babeczki. Na krem wyłożyć po 3 czekoladowe lub cukrowe jajeczka.





**KAWA ROZPUSZCZALNA
GRANULOWANA**
- **11,99** 12,99
200 g
cena za 1 kg = **59,95**



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

**KAWA MIELONA
100% ARABIKA**
- **8,99** 9,99
250 g, Brazylia/Meksyk/
Gwatemala
cena za 1 kg = **35,96**



**HERBATA
CZARNA** - **4,99** 5,49
75 tor, 150 g
cena za 1 kg = **33,27**

Earl Grey - **5,49** 5,99
75 tor, 150 g
cena za 1 kg = **36,60**



**KREM ORZECHOWO
- KAKAOWY** - **5,29** 5,69
350 g
cena za 1 kg = **15,11**



**MIÓD
SPADZIOWY** - **12,99** 13,99
400 g
cena za 1 kg = **32,48**



**MIÓD
WIELOKWIATOWY** - **7,99** 8,99
400 g
cena za 1 kg = **19,98**



**DŻEM
Z RABARBARU** - **4,99** 5,99
370 g
cena za 1 kg = **13,49**



**JABŁKA PRAŻONE
Z CUKREM** - **5,49** 5,99
720 g
cena za 1 kg = **7,63**

Pascha wielkanocna



Składniki:

- 1,5 litra mleka świeżego 3,2%
- 600 ml gęstej kwaśnej śmietany
- 6 jajek od kur z wolnego wybiegu **POLSKA KURKA**
- 1 laska wanilii
- 150 g miękkiego masła
- 1 i 1/4 szklanki cukru trzcinowego **TEVA**
- skórka z 1 cytryny (tylko żółta część)
- 2 łyżki skórki pomarańczowej kandyzowanej
- 100 g rodzynek **TABLIER BLANC**
- 100 g żurawiny **TABLIER BLANC**
- 50 g płatków migdałowych **TABLIER BLANC**
- likier Cointreau

Sposób przygotowania:

Rodzynek i żurawinę zalać likierem i odłożyć do nasączenia.

Mleko wlać do garnka z grubym dnem. Laskę wanilii przeciąć na pół, wybrać ziarenka i dodać do mleka. Pozostałą część wanilii również dodać do mleka. Jajka zmiksować ze śmietaną na gładką masę i powoli wlewać na gotujące się mleko. Ponownie zagotować i zmniejszyć ogień. Gotować około 10 minut, co jakiś czas delikatnie mieszając. Na powierzchni powinny pojawić się grudki sera. Z masy wyjąć laski wanilii. Durszlak wyłożyć gazą złożoną 4 razy i przecedzić przez nią ser. Ser pozostawić na sicie na około 2,5 godziny. Po tym czasie związać boki gazy i delikatnie odcisnąć z nadmiaru wody. Miękkie masło ubić z cukrem pudrem na jasną, puszystą masę, a następnie dodawać do niej ser, łyżka po łyżce, cały czas miksując do powstania gładkiej masy. Do masy dodać odsączone z likieru bakalie, płatki migdałów, skórkę z cytryny, oraz skórkę pomarańczową. I delikatnie wmieszać. Gotową masę przełożyć do naczynia wyłożonego gazą. Może to być specjalna forma na paschę, lub zwykła doniczka. Masę docisnąć, zawinąć boki gazy do środka i przykryć talerzykiem. Chłodzić całą noc w lodówce.

Następnego dnia, zdjęć talerzyk. Do paschy przyłożyć paterę i obrócić formę do góry dnem. Delikatnie zdjąć gazę. Udekorować ulubionymi bakaliami i orzechami.

RODZYNKI
SULTAŃSKIE
- **2,99** ~~3,49~~
200 g
cena za 1 kg = 14,95



DAKTYLE
- **4,29** ~~4,99~~
150 g
cena za 1 kg = 28,60



FIGI SUSZONE - **5,99** ~~6,49~~
150 g
cena za 1 kg = 39,93



ORZECHY PEKAN - **12,99** ~~13,49~~
150 g
cena za 1 kg = 86,60



ORZECHY
LASKOWE - **6,99** ~~7,99~~
150 g
cena za 1 kg = 46,60



MIGDAŁY ŁUSKANE - **7,69** ~~7,99~~
150 g
cena za 1 kg = 51,27



ŚLIWKI SUSZONE
BEZ PESTEK
- **4,49** ~~4,79~~
200 g
cena za 1 kg = 22,45



MORELE SUSZONE
BEZ PESTEK - **5,19** ~~5,99~~
200 g
cena za 1 kg = 25,95



ŻURAWINA SUSZONA
CAŁE OWOCE - **4,99** ~~5,79~~
150 g
cena za 1 kg = 33,27

Babka drożdżowa z kremem



Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 150 ml mleka
- 4 jajka
- 50 g drożdży
- 1/3 szklanki cukru trzcinowego TEVA
- 150 g masła
- 50 g moreli suszonych TABLIER BLANC
- 50 g migdałów w płatkach TABLIER BLANC
- 50 g rodzynek TABLIER BLANC
- 4 łyżki kremu orzechowo-kawowego NUSTIKAO
- polewa czekoladowa



Sposób przygotowania:

W miseczce wymieszać połowę ciepłego mleka z drożdżami, dwoma łyżkami cukru i trzema łyżkami mąki. Odstawić na 10 minut, żeby zaczęły rosnąć.

Do miski wsypać przesianą mąkę, dodać zaczyn, mleko, roztopione masło i jajka.

Wyrobić miękkie i lepiące ciasto.

Dodać do niego morele, migdały i rodzynek.

Odstawić pod przykryciem na 40-50 minut do wyrośnięcia.

Dwie formy na babki wysmarować masłem i wysypać mąką lub bułką tartą.

Do wyrośniętego ciasta dodać krem czekoladowy i lekko wmasować dłonią, przepuszczając przez palce tak, aby powstały smugi.

Ciasto przełożyć do formy. Odstawić na około 35-45 minut. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 40 minut. Studzić na kratce wyjęte z formy. Polać roztopioną polewą i udekorować suszonymi owocami i płatkami migdałów.



RURKI
Z NADZIENIEM - **2,69** ~~2,99~~
200 g, 2 smaki
cena za 1 kg = **13,45**



GRACJANKI
W CZEKOLADZIE - **2,29** ~~2,49~~
150 g, wiśniowe, pomarańczowe
cena za 1 kg = **15,27**

300 g - **3,99** ~~4,29~~
cena za 1 kg = **13,30**



WAFLE - **1,99** ~~2,29~~
180 g, 3 smaki
cena za 1 kg = **11,06**



PIERNIKI
W CZEKOLADZIE
- **4,59** ~~4,99~~
400 g, 2 rodzaje
cena za 1 kg = **11,48**



PIERNIKI W CZEKOLADZIE
Z NADZIENIEM - **2,29** ~~2,49~~
200 g, 2 smaki
cena za 1 kg = **11,45**



CIASTEczKA
- **3,69** ~~3,99~~
200 g, 3 smaki
cena za 1 kg = **18,45**



PALUSZKI
Z CZEKOLADĄ
MLECZNĄ - **3,49** ~~3,99~~
150 g
cena za 1 kg = **23,27**



BISKOPTY PODŁUŻNE
- **3,29** ~~3,69~~
160 g
cena za 1 kg = **20,56**



CIASTKA
KOKOSANKI - **2,69** ~~2,99~~
200 g
cena za 1 kg = **13,45**

Żurek wielkanocny

Składniki:

- 500 g białej kielbasy
- 100 g kielbasy wędzonej
- 2 cebule
- 500 g obranych ziemniaków
- zakwas na żur
- 5 jajek od kur z chowu ściółkowego **POLSKA KURKA**
- 6 kulek ziele angielskiego **RUSTICA**
- 3 listki laurowe **RUSTICA**
- pieprz i sól
- 1 łyżeczka majeranku
- 2 łyżki chrzanu **RUSTICA**
- 250 ml słodkiej śmietany
- 2 litry wody
- 5 chlebków do podania

Sposób przygotowania:

W dużym garnku zagotować dwa litry wody, białą kielbasę, posiekane w drobną kostkę cebulę z listkiem laurowym, ziele, sól i pieprz. Po około 20 minutach wyłowić kielbasę, wlać do zupy zakwas na żurek i zagotować ponownie. Gotować około 10 minut. Wyłączyć i dodać śmietanę. W oddzielnym garnku ugotować obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki w takiej ilości wody, aby delikatnie przykryła kartofle. Gdy ziemniaki są miękkie dodać je razem z wodą do garnka z zupą. Kielbasę pokroić w plastry. Dodać do zupy kielbasę, majeranek i chrzan. Z chlebków wydrążyć środki. Jajka obrać i pokroić w ósemki. Do chleбка wlać żurek, udekorować jajkiem i podawać.





**PIEPRZ CZARNY
MIELONY** - **1,19** 1,29
20 g
cena za 1 kg = 59,50

Pieprz czarny ziarnisty - **1,39** 1,49
20 g
cena za 1 kg = 69,50



**PAPRYKA MIELONA
SŁODKA** - **0,79** 0,89
20 g
cena za 1 kg = 39,50



**CYNAMON
MIELONY** - **0,79** 0,89
15 g
cena za 1 kg = 52,67



PRZYPRAWA DO KURCZAKA
- **0,79** 0,89
35 g
cena za 1 kg = 22,57



**BAZYLIA/ OREGANO/ ZIOŁA
PROWANSALSKIE** - **0,75** 0,89
10 g
cena za 1 kg = 75,00



**ZIELE
ANGIELSKIE** - **0,75** 0,89
15 g
cena za 1 kg = 50,00



LIŚĆ LAUROWY - **0,75** 0,89
6 g
cena za 1 kg = 125,00



CZOSNEK GRANULOWANY
- **1,29** 1,49
25 g
cena za 1 kg = 51,60



MUSZTARDA - **1,19** 1,29
200 g, 3 smaki
cena za 1 kg = 5,95



**CHRZAN
TARTY** - **1,99** 2,25
180 g
cena za 1 kg = 11,06



**ĆWIKŁA
Z CHRZANEM** - **1,89** 1,99
300 g
cena za 1 kg = 6,30



**MAJONEZ
DOSKONAŁY** - **3,99** 4,29
400 g
cena za 1 kg = 9,98

Kurczak glazurowany

Składniki:

- 4 piersi z kurczaka

Składniki na marynatę:

- 2 łyżki sosu sojowego **TABLES DU MONDE**
- 3 łyżki miodu **NID D'ABEILLE**
- 1 łyżka octu ryżowego
- 3 łyżki powidel śliwkowych **DOUCEUR DU VERGER**

Sezamowy ryż:

- 200 g ryżu jaśminowego **COMPTOIR DU GRAIN**
- garść posiekanej dymki
- 1 łyżka białego sezamu **TABLIER BLANC**
- 2 łyżki czarnego sezamu
- 1 łyżka oleju rzepakowego **RUSTICA**
- 2 łyżeczki cukru
- 2 łyżeczki octu ryżowego
- 1 łyżeczka oleju sezamowego **BIO VILLAGE**
- sól do smaku

Orientalna sałatka z ogórka i marchewki:

- 1 ogórek szklarniowy
- 1 marchewka
- 1/2 cebuli
- garść sezamu
- kielki rzodkiewki
- 4 łyżki sosu sojowego **TABLES DU MONDE**
- 4 łyżki octu ryżowego
- 2 łyżki cukru trzcinowego **TEVA**
- 2 łyżki oleju sezamowego **BIO VILLAGE**



Sposób przygotowania:

Dzień wcześniej wszystkie składniki marynaty, przełożyć do rondla i zagotować. Zdjąć z ognia i ostudzić. W przygotowanej marynacie, marynować kurczaka przez całą noc. Piekarnik nagrzać do 190 stopni. Kurczaka przełożyć do naczynia żaroodpornego. Pozostałą marynatę odstawić na później. Kurczaka piec około 25 minut, podlewając pozostałą marynatą kilka razy podczas pieczenia. Po tym czasie wyjąć danie z piekarnika. Kurczaka wyłożyć na deskę i odstawić do odpoczęcia na 10 minut. Po tym czasie można przystąpić do krojenia mięsa. Marynatę która została z pieczenia mięsa zlać do rondelka i gotować do zredukowania sosu.

Sezamowy ryż:

Ryż ugotować zgodnie z zaleceniami na opakowaniu. Na dużej patelni rozgrzać olej rzepakowy. Wrzucić posiekaną dymkę, cukier, sezam i chwilę podsmażyć. Dodać ocet ryżowy i odparować. Dodać ryż i smażyć około 3 minut na koniec przyprawić solą i olejem sezamowym.

Salatka orientalna:

Sos sojowy, ocet ryżowy i cukier, gotować na małym ogniu, do rozpuszczenia się cukru. Zdjąć z ognia i przestudzić. Ogórka przekroić na pół, wybrać pestki i pokroić w bardzo cienkie paski. Marchewkę pokroić w zapalki. Cebulę pokroić w bardzo drobne plasterki. Do miski przełożyć ogórki, marchewkę i cebulę, zalać marynatą, dodać olej sezamowy i sezam. Wymieszać, i odstawić. Przed podaniem sałatkę udekorować kielkami rzodkiewki. Plasterki kurczaka podawać z sosem, ryżem sezamowym i orientálną sałatką.



PIECZARKI

MARYNOWANE - **3,29** 3,59
280 g/ 165 g po odcieku
cena za 1 kg = 11,75/ 19,94
695 g/ 410 g po odcieku - **5,49** 5,99
cena za 1 kg = 7,90/13,39



POMIDORY SUSZONE
W OLEJU - **5,29** 5,99
240 g/ 140 g po odcieku
cena za 1 kg = 22,04/ 37,79
Z żurawiną
280 g/ 155 g po odcieku
cena za 1 kg = 18,89/ 34,13
Z kaparami
270 g/ 150 g po odcieku
cena za 1 kg = 19,59/ 35,27



OGÓRKI

KONSERWOWE - **3,19** 3,49
240 g/ 130 g po odcieku
cena za 1 kg = 13,29/24,54



880 g/ 500 g po odcieku - **3,79** 3,99
cena za 1 kg = 4,31/7,58

PAPRYKA
MARYNOWANA - **3,29** 3,49
650 g/ 300 g po odcieku
cena za 1 kg = 5,06/10,97

KAPARY W ZALEWIE
OCTOWEJ - **2,69** 2,99
90 g/ 60 g po odcieku
cena za 1 kg = 29,89/44,83



OCET JABŁKOWY - **5,59** 5,99
750 ml
cena za 1 liter = 7,45



POMIDORY CAŁE
BEZ SKÓRKI W SOKU
POMIDOROWYM - **2,09** 2,49
400 g/ 240 g po odcieku
cena za 1 kg = 5,23/ 8,71



OLEJ
SŁONECZNIKOWY - **4,29** 4,69
1 liter

Sałatka z tuńczykiem i jajkiem



Składniki:

- 100 g roszponki
- 200 g pomidorków koktajlowych
- 1/2 małej cebuli
- 3 jajka od kur z chowu na wolnym wybiegu **POLSKA KURKA**
- 100 g tuńczyka w oliwie **PECHE OCEAN**
- garść czarnych oliwek **RUSTICA**
- 1 łyżka oliwy z oliwek **RUSTICA**
- 1/3 łyżeczki suszonego oregano **RUSTICA**
- sól i świeżo mielony pieprz
- kilka kropel soku z cytryny **RUSTICA**

Sposób przygotowania:

Jajka ugotować na twardo. Ostudzić, pokroić na 4 części. Oliwki przekroić na pół, pomidory na ćwiartki. Cebulę pokroić w cienkie plasterki. Tuńczyka odsączyć z zalewy. Na talerzu ułożyć roszponkę, pomidory, cebulę, jajka, tuńczyka i oliwki. Sałatkę skropić sokiem z cytryny, polać oliwą z oliwek. Przyprawić oregano, solą i pieprzem. Podawać ze świeżym pieczywem.





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



**OLEJ KOKOSOWY
BEZZAPACHOWY** - **8,99** 9,99
420 g
cena za 1 kg = **21,40**



**CZOSNEK Z CHILLI
MARYNOWANY**
- **3,59** 3,99
195 g/ 110 g po odcieku
cena za 1 kg = **18,41/32,64**



**OLIWKI CZARNE
PO GRECKU** - **3,49** 3,99
250 g
cena za 1 kg = **13,96**



OLIWKI ZIELONE CAŁE
- **2,79** 3,29
354 g/ 200 g po odcieku
cena za 1 kg = **7,88/13,95**
Bez pestek
354 g/ 160 g po odcieku
cena za 1 kg = **7,88/17,44**



**CEBULKI
MARYNOWANE W ZALEWIE
OCTOWEJ** - **2,59** 2,99
340 g/ 190 g po odcieku
cena za 1 kg = **7,62/13,63**



**SZPROTY W SOSIE POMIDOROWYM/
W OLEJU** - **2,69** 2,99
170 g
cena za 1 kg = **15,82**



**TUŃCZYK W KAWAŁKACH
W OLEJU/ W SOSIE WŁASNYM**
- **4,19** 4,69
170 g/ 120 g po odcieku
cena za 1 kg = **24,65/ 34,92**



ŚLEDZIE - **2,69** 2,89
170 g, 2 rodzaje
cena za 1 kg = **15,82**

KWINTESENCJA SMAKU

Kwintesencja Smaku to nowa marka obejmująca produkty wyszukane, innowacyjne, pochodzące niejednokrotnie z odległych zakątków świata. Najwyższej jakości składniki to klucz do sukcesu marki Kwintesencja Smaku.



JAJA PRZEPIÓRCZE - **5,59**
18 szt.
cena za 1 szt. = 0,31



JAJA OD KURY ZIELONONÓŻKI
KUROPATWIANEJ Z WOLNEGO
WYBIEGU - **8,99**
10 szt.
cena za 1 szt. = 0,90





JAGODA - 7,99
295 g
cena za 1 kg = 27,08



KAWA ZIARNISTA HONDURAS UTZ
100% ARABIKA - 21,99
250 g
cena za 1 kg = 87,96



CZARNY BEZ - 6,99
295 g
cena za 1 kg = 23,69

**MIÓD LAWENDOWY/
POMARAŃCZOWY/
ROZMARYNOWY - 12,99**
250 g
cena za 1 kg = 51,96

Miód wrzosewy - 14,99
cena za 1 kg = 59,96



OLIWKI GRECKIE ZIELONE
Z MIGDAŁEM - 9,99
370 g/190 g po odcieku
cena za 1 kg = 27,00/52,58



MIESZANKA SUSZONYCH WARZYW
OWOCÓW I ORZECHÓW - 7,99
200 g
cena za 1 kg = 39,95



OLIWKI GRECKIE CAŁE
KALAMATA - 7,99
370 g/200 g po odcieku
cena za 1 kg = 21,59/39,95



GRECKA OLIVA Z OLIVEK
Z PIERWSZEGO
TŁOCZENIA - 17,99
500 ml
cena za 1 liter = 35,98

Jajka w galarecie

Składniki:

- ok. 1 litr bulionu drobiowego
- 4 łyżki żelatyny **TABLIER BLANC**
- 9 dużych plasterów szynki
- 2 duże jajka od kur z chowu ściółkowego **POLSKA KURKA**
- połowa małego brokołu
- 1/2 puszki kukurydzy **NOTRE JARDIN**
- sól
- pieprz
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka soku z cytryny



Sposób przygotowania:

Jajka ugotować na twardo. Obrać i przekroić na pół. Żelatynę namoczyć w odrobinie wody i odłożyć do napęcznienia na 5 minut. Gorący bulion przyprawić drobno pokrojonym czosnkiem, sokiem z cytryny i świeżo zmielonym pieprzem. Do żelatyny dolewać stopniowo gorący bulion i mieszać do całkowitego rozpuszczenia się żelatyny. Odstawić. Brokuł podzielić na małe różyczki i gotować około 2 minut, a następnie przelać zimną wodą i dokładnie odsączyć. Kukurydzę również odsączyć na sicie. Na dno formy wylać kilka łyżek bulionu i wstawić do lodówki. Następnie ułożyć połówki jajek i połowę brokołu. Zalać bulionem i odstawić do lodówki. Gdy galaretka zacznie tężeć, ułożyć plasterki szynki zawinięte w ruloniki, posypać kukurydzą oraz pozostałymi różyczkami brokołu. Polać bulionem i odstawić do lodówki na kilka godzin do całkowitego stężenia. Przed podaniem naczynie z galaretką zanurzyć w gorącej wodzie na kilka minut, a następnie przyłożyć talerz, obrócić do góry dnem i wyjąć galaretkę na półmisek. Podawać z sokiem z cytryny.



PASTA - **1,69** ~~1,89~~
80 g, 3 smaki
cena za 1 kg = **21,13**



GALARETKA WIEPRZOWA/
DROBIOWA - **2,89** ~~3,19~~
180 g
cena za 1 kg = **16,06**



SAŁATKA
JARZYNOWA
- **4,49** ~~4,99~~
500 g, 3 smaki
cena za 1 kg = **8,98**



FLACZKI WOŁOWE KROJONE
BLANSZOWANE - **7,99** ~~8,99~~
500 g
cena za 1 kg = **15,98**
900 g - **11,99** ~~12,99~~
cena za 1 kg = **13,32**



FLACZKI WOŁOWE/
WIEPRZOWE - **6,99** ~~7,99~~
900 g, 3 rodzaje
cena za 1 kg = **7,77**



KLUSKI NA PARZE - **2,49** ~~2,69~~
300 g
cena za 1 kg = **8,30**



PIEROGI - **4,49** ~~4,99~~
400 g, mix smaków
cena za 1 kg = **11,23**



KOPYTKA/KLUSKI ŚLĄSKIE - **3,59** ~~3,99~~
400 g
cena za 1 kg = **8,98**

Sałatka śledziowa



Składniki:

- 6-8 filetów śledziowych **RONDE DES MERS**
- 1 duże jabłko **DOUCEUR DU VERGER**
- 2/3 szklanki małych korniszonów **RUSTICA**
- 1/2 czerwonej cebuli,
- 2 łyżki jogurtu naturalnego **DELISSE**
- 2 łyżki majonezu **RUSTICA**
- 1 łyżeczka curry,
- sól i pieprz,
- koperek

Sposób przygotowania:

Filety śledziowe odsączyć z zalewy i pokroić na kawałki wielkości kęsa. Cebulę posiekać, obrane jabłka pokroić w kostkę, a korniszony w grube plasterki. Koperek posiekać. Wszystko razem umieścić w misce. Jogurt wymieszać z majonezem i curry, doprawić solą i pieprzem. Powstałym sosem polać sałatkę i wymieszać. Schłodzić w lodówce minimum kilka godzin.





**ŁOSOŚ WĘDZONY
NA GORĄCO**
- **8,99** 9,99
125 g, 3 smaki
cena za 1 kg = **71,92**



**ŁOSOŚ WĘDZONY
W PŁASTRACH** - **8,99** 9,99
100 g
cena za 1 kg = **89,91**

200 g - **16,99** 18,99
cena za 1 kg = **84,95**



**ŚLEDŹ/ MAKRELA
Z WARZYWAMI
W GALARECIE** - **3,29** 3,59
200 g
cena za 1 kg = **16,45**



**FILETY ZE ŚLEDZIA
A LA MATJAS
W OLEJU** - **3,99** 4,49
250 g
cena za 1 kg = **15,96**



**KORECZKI ŚLEDZIOWE
W OLEJU/
PO GIŻYCKU** - **4,19** 4,59
220 g
cena za 1 kg = **19,05**



**FILETY ŚLEDZIOWE
Z CEBULĄ**
- **8,99** 9,99
550 g/335 g po odcieku
cena za 1 kg = **16,35/ 26,84**



**FILETY ŚLEDZIOWE
W SOSIE
ŚMIETANKOWYM/
ŚMIETANKOWO -
MUSZTARDOWYM** - **4,49** 4,99
300 g
cena za 1 kg = **14,97**



**PŁATY ŚLEDZIOWE SMAŻONE
W ZALEWIE OCTOWEJ** - **5,99** 6,99
800 g/320 g po odcieku
cena za 1 kg = **7,49/18,72**



**ROLMOPSY/
PŁATY ŚLEDZIOWE
BISMARCK** - **4,49** 4,99
400 g/210 g po odcieku
cena za 1 kg = **11,23/ 21,38**

Tarta z jajkami

Składniki:

Składniki na spód:

- 250 g mąki
- 1 jajko z chowu ekologicznego **BIO VILLAGE**
- 120 g masła
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1 płaska łyżeczka soli **RUSTICA**
- 2 łyżki wody

Składniki na masę:

- 200 g szynki
- 200 g sera żółtego tartego **LES CROISES**
- 200 g śmietany 18 % **DELISSE**
- 5 jajek od kur
- z chowu ściółkowego **POLSKA KURKA**
- pęczek szczypiorku,
- sól
- pieprz

Składniki na sos jogurtowy:

- 1 szklanka jogurtu naturalnego **DELISSE**
- 1 ząbek czosnku
- garść szczypiorku

Dodatkowo:

- roszponka



Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki na ciasto umieścić w malakserze i zmiksować na jednolite ciasto. Ciasto uformować w kulę, zawinąć w folię spożywczą i schłodzić w lodówce przez około 30 minut. Formę na tartę posmarować masłem i posypać delikatnie mąką. Ciasto rozwałkować i przenieść na formę, delikatnie docisnąć do dna i brzegów formy. Odkroić nadmiar ciasta. Ciasto ponakłuwać widelcem, przykryć papierem do pieczenia, obciążyć fasolą i piec około 10 minut w temperaturze 180 stopni. 4 jajka ugotować na twardo. Szynkę pokroić w kostkę. W misce wymieszać śmietanę, 1 surowe jajko, starty żółty ser i szynkę. Doprawić solą i pieprzem. Dodać posiekany szczypiorek i wymieszać. Nadzienie przełożyć na podpieczony spód. Na nadzieniu ułożyć plasterki jajka. Zapiec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 20 minut. Podawać ze świeżą roszponką i sosem jogurtowym.





JOGURT TYPU GRECKIEGO

- **0,99** 1,19

200 g

cena za 1 kg = **4,95**

400 g - **1,79** 1,99

cena za 1 kg = **4,48**



ŚMIETANA 18% - **1,15** 1,25

175 g

cena za 1 kg = **6,57**

350 g - **2,19** 2,29

cena za 1 kg = **6,26**



TWARÓG KOSTKA - **2,19**

200 g, chudy, półtłusty, tłusty

cena za 1 kg = **10,95**



SER W PŁASTRACH GOUDA/

EDAMSKI - **3,19** 3,39

150 g

cena za 1 kg = **21,27**



SER MOZZARELLA/

MOZZARELLA LIGHT - **2,29** 2,49

125 g/ 100 g

cena za 1 kg = **18,32/22,90**



TWARÓG KLINEK - **2,69**

250 g, chudy, półtłusty, tłusty

cena za 1 kg = **10,76**



JAJA Z CHOWU NA WOLNYM

WYBIEGU ROZM. M - **5,49** 6,99

10 szt.

cena za 1 szt. = **0,55**

roz. L - **6,49** 7,99

cena za 1 szt. = **0,65**



JAJA Z CHOWU ŚCIÓLKOWEGO

ROZM. M - **4,99** 5,49

10 szt.

cena za 1 szt. = **0,50**

roz. L - **5,49** 6,49

cena za 1 szt. = **0,55**



JAJKA BIO - **5,99** 6,99

6 szt.

cena za 1 szt. = **1,00**

10 szt. - **8,99** 9,99

cena za 1 szt. = **0,90**

Zapiekane jajka



Składniki:

- 8 jajek od kur z chowu na wolnym wybiegu **POLSKA KURKA**
- 200 g szpinaku siekanego mrożonego **NOTRE JARDIN**
- 30 g boczku **TRADILEGE**
- 30 g szynki długo dojrzewającej **SAINT AZAY**
- 50 g gorgonzoli **LES CROISES**
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka oliwy z oliwek **RUSTICA**
- sól
- pieprz
- świeży szczypiorek
- pomidorki koktajlowe

Sposób przygotowania:

Na patelni rozgrzać oliwę. Dodać czosnek pokrojony w plasterki, boczek oraz rozmrożony i odcedzony szpinak.

Podsmażyć około 1 minuty. Przyprawić bardzo delikatnie solą i pieprzem.

Dno kokilek wyłożyć szynką, następnie dodać szpinak i wbić ostrożnie po 2 jajka do każdej kokilki. Na wierzchu rozkruszyć ser i posypać boczkiem.

Doprawić odrobiną soli i świeżo zmielonym pieprzem.

Piec w temperaturze 200 stopni około 16 minut, aż białka jaj będą ścięte.

Podawać udekorowane szczypiorkiem i pomidorkami koktajlowymi.



SZYNYKA WŁOSKA - **5,99** ~~6,99~~
100 g
cena za 1 kg = **59,90**



SZYNYKA SERRANO - **6,99** ~~7,99~~
100 g
cena za 1 kg = **69,90**



SZWAJCARSKA WOŁOWINA
SUSZONA - **13,99** ~~14,99~~
80 g
cena za 1 kg = **174,88**



KIELBASA CHORIZO
ŁAGODNA/PIKANTNA - **7,99** ~~8,99~~
225 g
cena za 1 kg = **35,51**



MINI KIELBASKI
WIEPRZOWE SUSZONE - **7,29** ~~7,99~~
3 x 50 g
cena za 1 kg = **48,60**



KIELBASA WIEPRZOWA
Z ORZECHAMI ŁASKOWYMI - **9,99** ~~10,99~~
250 g
cena za 1 kg = **39,96**



KIELBASA
WIEJSKA - **6,99** ~~7,99~~
330 g
cena za 1 kg = **21,18**



FRANKFURTERKI - **7,99** ~~8,99~~
300 g
cena za 1 kg = **26,63**



PARÓWKI WIEPRZOWE - **9,99** ~~10,99~~
750 g
cena za 1 kg = **13,32**



Ciasto szpinakowe

Składniki:

Ciasto szpinakowe:

- 200 g szpinaku mrożonego **NOTRE JARDIN**
- 3 jajka z chowu ściółkowego **POLSKA KURKA**
- 1 szklanka cukru trzcinowego **TEVA**
- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia **TABLIER BLANC**
- 2/3 szklanki oleju uniwersalnego **RUSTICA**

Krem:

- 250 g serka mascarpone **LES CROISES**
- 200 g śmietany kremówki 36%
- skórka starta z jednej cytryny
- 4 łyżki cukru pudru

Dodatkowo:

- 3 kiwi do przełożenia ciasta
- Dowlne owoce do dekoracji: kiwi, borówki, truskawki



Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia. Odłożyć. Szpinak po rozmrożeniu odcisnąć i zmiksować na gładki mus. Blachę o wymiarach 20x30 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Jajka z cukrem ubić na puszystą masę. Następnie cały czas ubijając dodawać olej, łyżka po łyżce. Dodać szpinak i zmiksować tylko do połączenia. Dodać mąkę z proszkiem do pieczenia i zmiksować do połączenia się składników. Masę przełożyć do przygotowanej wcześniej blachy i piec około 30 minut. Wyjąć z piekarnika i wystudzić. Z ciasta odkroić wierzch (około 1/3 ciasta). Zieloną część ciasta pokruszyć i odstawić.

Przygotować krem: Mascarpone ubić przez około 30 sekund. Dodać śmietankę, cukier i skórkę z cytryny. Ubijać dalej do uzyskania puszystego kremu. Dolną część ciasta przełożyć kremem. Na kremie ułożyć plasterki kiwi i przykryć okruskami ciasta. Udekorować ulubionymi owocami.



ROLADA LODOWA - **5,99** 6,99
1 litr, 2 smaki

LODY - **4,49** 4,99
1 litr, mix smaków



ANANAS KAWAŁKI - **7,99** 8,99
650 g
cena za 1 kg = 12,29

MANGO KAWAŁKI - **11,99** 12,99
650 g
cena za 1 kg = 18,45



CZARNA BORÓWKA - **15,99** 16,99
650 g
cena za 1 kg = 24,60



SZPINAK SIEKANY,
BRYKIET MROŻONY - **2,19** 2,49
450 g
cena za 1 kg = 4,87



FASOLKA SZPARAGOWA
ZIELONA MROŻONA - **2,29** 2,59
450 g
cena za 1 kg = 5,09



MIESZANKA
KOMPOTOWA - **3,99** 4,99
450 g
cena za 1 kg = 8,87



KALAFIOR MROŻONY - **2,69** 3,25
450 g
cena za 1 kg = 5,98



BROKUŁY RÓŻYCZKI MROŻONE - **5,99**
1 kg

Ach te soki



SOK JABŁKOWY 100%
TŁOČZONY - **8,99** ~~9,99~~
3 litry
cena za 1 litr = **3,00**



SOK TŁOČZONY - **10,99**
3 litry, jabłko - wiśnia,
jabłko - czarna porzeczka
cena za 1 litr = **3,66**

NAPÓJ
MARCHWIOWO
-OWOCOWY
- **1,79** ~~1,99~~
750 ml, mix smaków
cena za 1 litr = **2,39**



SOK
POMIDOROWY
- **2,19** ~~2,49~~
750 ml
cena za 1 litr = **2,92**



SOK JABŁKOWY
- **1,99** ~~2,29~~
1 litr



SOK
POMARAŃCZOWY - **2,89** ~~2,99~~
1 litr



NAPÓJ ENERGETYZUJĄCY
GAZOWANY - **1,79** ~~1,99~~
1 litr

SYROP MALINA/
WIŚNIA - **3,19** ~~3,59~~
430 ml
cena za 1 litr = **7,42**



Niezbędne w kuchni



REKAW DO PIECZENIA
- **2,29** 2,49
3 metry



FOLIA SPOŻYWCZA
KARTONIK
Z NOŻYKIEM - **2,49** 2,79
30 metrów



PAPIER
DO PIECZENIA - **4,99** 5,49
20 metrów



FOLIA
ALUMINIOWA - **4,49** 4,99
20 metrów

PAPIER DO PIECZENIA
W ARKUSZACH
- **3,59** 3,99
20 arkuszy



WORKI NA ŚMIECI
Z USZAMI - **1,99** 2,25
poj. 35 litrów, 26 szt.
cena za 1 szt. = **0,08**

poj. 60 litrów, 18 szt. - **2,69** 2,99
cena za 1 szt. = **0,15**

poj. 120 litrów, 10 szt. - **4,49** 4,99
cena za 1 szt. = **0,45**



WORKI NA ŚMIECI
ŁAZIENKOWE - **1,59** 1,79
poj. 20 litrów, 30 szt.
cena za 1 szt. = **0,05**



WKŁAD OLEJOWY
DO ZNICZY - **1,39** 1,49
czas palenia ~2 dni, 1 szt.



WKŁAD OLEJOWY
DO ZNICZY - **2,29** 2,49
czas palenia ~3 dni, 1 szt.



WKŁAD OLEJOWY
DO ZNICZY - **3,29** 3,49
czas palenia ~4,5 dnia, 1 szt.

Czystość i połysk



TABLETKI DO ZMYWAREK
ALL IN ONE - **10,99** ~~14,99~~
30 szt.
cena za 1 szt. = **0,37**



SÓL DO ZMYWAREK
DOYPACK - **3,99** ~~4,49~~
1,5 kg
cena za 1 kg = **2,66**



PŁYN DO MYCIA
SZYB CYTRYNOWY/
ANTYPARA - **3,59** ~~3,99~~
750 ml
cena za 1 liter = **4,79**



PŁYN
UNIWEERSALNY - **2,99** ~~3,29~~
1 liter,
kwiatowy ogród/leśna konwalia



RĘCZNIK PAPIEROWY
MEGA ROLKA - **7,99** ~~8,99~~
500 listków



PAPIER TOALETOWY
3 WARSTWOWY - **6,79** ~~7,49~~
8 rolek, rumianek, lawenda, aloes
cena za 1 rolkę = **0,85**

Świeżość i higiena



SZCZOTECZKA
DO ZĘBÓW
WYBIELAJĄCA
ŚREDNIA - **3,59** ~~3,99~~
1 szt.



SZCZOTECZKA
DO ZĘBÓW
PROFESJONALNA,
MIĘKKA/
ŚREDNIA - **4,99** ~~5,49~~
2 szt.
cena za 1 szt. = **2,50**



NIĆ DENTYSTYCZNA
MIĘTOWA - **7,29** ~~7,99~~
50 metrów

OLEJEK
POD PRYSZNIC
ORIENTAL WELLNESS
- **4,49** ~~4,99~~
250 ml
cena za 1 litr = **17,96**



FLYN DO PŁUKANIA
JAMY USTNEJ - **4,49** ~~4,99~~
500 ml, 2 rodzaje
cena za 1 litr = **8,98**

MASZYNKI
DO GOLENIA
DLA KOBIEC
- **3,59** ~~3,99~~
5 szt.
cena za 1 szt. = **0,72**



MASZYNKA
DO GOLENIA
RĄCZKA + WKŁAD
PIĘCIOOSTRZOWY
- **18,99** ~~19,99~~

WKŁADY DO MASZYNKI
DO GOLENIA
5 OSTRZOWEJ - **18,99** ~~19,99~~
4 szt.
cena za 1 szt. = **4,75**

BALSAM PO GOLENIU
NAWILŻAJĄCY - **6,29** ~~6,99~~
100 ml
cena za 1 litr = **62,90**

SZAMPON - ŻEL
POD PRYSZNIC - **3,19** ~~3,49~~
250 ml, 2 rodzaje
cena za 1 litr = **12,76**

SPECJALNIE DLA PAŃSTWA WIODĄCY BLOGER KULINARNY ZAPRASZA NA NIEZWYKŁĄ PODRÓŻ SMAKU



IAJKA MARYNOWANE
W BURACZKACH



SAŁATKA WARZYWNA
Z TUŃCZYKIEM I JAJKIEM



MAZUREK RÓŻANY



MAZUREK
CZEKOLADOWY



ZAJĄC WIELKANOCNY



IAJKA FASZEROWANE
AWOCADO

PASTA JAJECZNA
Z ŁOSOSIEM I KAPARAMI



WIĘCEJ WIELKANOCNYCH
PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ
NA NASZEJ STRONIE:
WWW.LECLERC.PL

SKANUJ KOD
I WEJDŹ
NA STRONĘ



Oferta ważna od 31.03 do 11.04.2020 r. lub do wyczerpania zapasów. Ceny wyrażone są w zł. Oferta dotyczy sprzedaży detalicznej. Niektóre produkty nie są dostępne w każdym sklepie. Informacji na ten temat udziela Punkt Obsługi Klienta sklepu. Oferta z gazetki dotyczy sklepów:

* HIPERMARKET BEŁCHATÓW * SUPERMARKET BYDGOSZCZ MCS * SUPERMARKET CHORZÓW * HIPERMARKET ELBĄG * HIPERMARKET GDAŃSK
* SUPERMARKET GLIWICE I * SUPERMARKET GLIWICE II * HIPERMARKET JAROSŁAW * HIPERMARKET KALISZ
* SUPERMARKET KĘDZIERZYN KOŹLE * SUPERMARKET KATOWICE-OCHOJEC * HIPERMARKET KIELCE * SUPERMARKET KŁODZKO
* SUPERMARKET KOŁOBŻEG * SUPERMARKET KONIN * HIPERMARKET LUBLIN * HIPERMARKET LUBLIN II * HIPERMARKET ŁÓDŹ
* SUPERMARKET MALBORK * HIPERMARKET MIELEC * HIPERMARKET NOWY SĄCZ * HIPERMARKET NOWY TARG * SUPERMARKET OLEŚNICA
* SUPERMARKET OSTROŁĘKA * SUPERMARKET OSTROWIEC ŚWIĘTOKRZYSKI * SUPERMARKET OSTRÓW WIELKOPOLSKI * SUPERMARKET POZNAŃ
* SUPERMARKET PRZEMYŚL * SUPERMARKET RACIBÓRZ * HIPERMARKET RADOM * HIPERMARKET RZESZÓW * HIPERMARKET SŁUPSK
* SUPERMARKET SOSNOWIEC * HIPERMARKET STALOWA WOLA * SUPERMARKET SZCZECIN * SUPERMARKET ŚRIEM * SUPERMARKET TORUŃ
* HIPERMARKET TYCHY * HIPERMARKET BIELANY WARSZAWA * HIPERMARKET JERUZOLIMSKIE WARSZAWA * HIPERMARKET URSYNÓW WARSZAWA *
* HIPERMARKET WROCŁAW * SUPERMARKET ZAMOŚĆ * SUPERMARKET ZIELONA GÓRA

E.Leclerc

leclerc.pl

foto.e-leclerc.pl

