



**TAK
SMAKUJE
ŚWIAT**

**Alpen
fest**
style



OD PONIEDZIAŁKU 6.09 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

TAK
SMAKUJE
ŚWIAT

Alpen
fest
style

Zasmakuj w stylu
alpejskim
w **Lidlowych**
cenach

250 ml

12,99

ALPENFEST
**Styryjski olej
z pestek dyni**
250 ml/1 but.
100 ml = 5,20



200 g

8,99

ALPENFEST
**Szynka Szwarzwaldzka
w plastrach**

200 g/1 opak.
wytworzana na terenie Schwarzwald, swój niezwykły smak zawdzięcza między innymi procesowi wędzenia dymem i 12 tygodniom dojrzewania
100 g = 4,50



TAK SMAKUJE ŚWIAT

**Alpen
fest**
style

Czas na ucztę smaków



500 g

11,99

**ALPENFEST
Kiełbasa
z Turyngii**

500 g/1 opak.
kiełbaski te są specjatem
z regionu Turyngii,
znakomicie nadają się
do przygotowania zarówno
na grillu, patelni
lub w piekarniku
1 kg = 23,98



300 g

12,99

DO SOBOTY, 11.09*

**ALPENFEST
Originalne parzone
kiełbaski z Norymbergii**

300 g/1 opak.
1 kg = 43,30



400 g

8,99

**ALPENFEST
Pieczeń z mięsa
wieprzowego
lub drobiowego**

400 g/1 opak.
różne rodzaje
1 kg = 22,48



350 g

9,99

**ALPENFEST
Kiełbaski
wieprzowe,
wędzone**

350 g/1 opak.
1 kg = 28,54

*w wybranych sklepach do niedzieli, 12.09. Dowiedz się więcej na www.lidl.pl

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.



NOWOŚĆ

7,99

ALPENFEST
Szynka w plastrach
180 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 4,44



100 g

6,99

ALPENFEST
Austriackie wędliny
100 g/1 opak.
różne rodzaje



150 g

7,99

ALPENFEST
Selekcja alpejskich wędlin w plastrach
150 g/1 opak.
100 g = 5,33



NOWOŚĆ

6,99

Szynka wiejska
150 g/1 opak.
100 g = 4,66

NOWOŚĆ

11,99

ALPENFEST
Austriackie wędliny
200 g/1 opak.
100 g = 6,00



NOWOŚĆ

44,90

ALPENFEST
Szynka surowa, wędzona na zimno
1 kg



100 g

6,99

ALPENFEST
Specjały z salami
100 g/1 opak.
różne rodzaje



KAROL OKRASA



SCHAB Z SZYNKĄ I SALSA JABŁKOWĄ

0:30
CZAS
PRZYGOTOWANIA

POZIOM
ŁATWY

4
LICZBA
PORCJI

SKŁADNIKI:

SCHAB Z SZYNKĄ

schab pozbawionych błonki– **4 plastry**

sól– **niewielka ilość**

pieprz– **niewielka ilość**

szynka szwarcwaldzka– **4 plastry**

bazylia umyta– **4 listki**

SALSA

jabłko umyte, pokrojone

w drobną kostkę– **1 szt.**

pomidory umyte, pozbawione gniazd

nasiennych, pokrojone

w kostkę 0,5 cm x 0,5 cm– **2 szt.**

cebula dymka pokrojona

w drobną kostkę– **1 szt.**

sok z cytryny, sparzonej,

wyszorowanej– **½ szt.**

miód– **½ łyżeczki**

bazylia umyta, posiekana

– **1 łyżeczka**

sól– **niewielka ilość**

pieprz– **niewielka ilość**

SALATKA Z RUKOLĄ

rukola, umyta– **100 g**

mozarella– **1 szt.**

pomidorki koktajlowe umyte,

przekrojonych na pół– **12 szt.**

oliwa z oliwek– **50 ml**

ocet balsamiczny– **1 łyżka**

PRZYGOTUJ

4 wykałaczki





SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

SCHAB Z SZYNKĄ

KROK 1: Plastry schabu oczyszczamy z błonek. Każdy plaster delikatnie doprawiamy solą i pieprzem.

KROK 2: Na każdym kawałku schabu układamy plaster szynki szwarcwaldzkiej i liść bazylii. Szynkę z listkiem bazylii spinamy z plasterem schabu za pomocą wykałaczki. Tak przygotowane plastry schabu odstawiamy na bok, następnie smażymy na mocno rozgrzanej patelni, z każdej strony na złoty kolor.

SALSA

KROK 3: Pokrojone w drobną kostkę jabłko wkładamy do naczynia, dodajemy pokrojone w kostkę pomidory oraz cebulę dymkę. Wszystkie składniki mieszamy, doprawiamy sokiem z ½ cytryny i miodem.

KROK 4: Do salsy dodajemy łyżeczkę posiekanej bazylii i odrobinę soli i pieprzu. Salsę odstawiamy na 10 minut na bok.

SALATKA Z RUKOLĄ

KROK 5: Rukolę rozkładamy w osobnym naczyniu, dodajemy porwaną na kawałki mozzarellę i przekrojone na pół pomidorki koktajlowe. Skrapiamy oliwą z oliwek i octem balsamicznym.

JAK PODAWAĆ

KROK 6: Wysmażone plastry schabu podajemy z salsą i sałatą rukolą.

PRZEPIS **KAROLA OKRASZY** DLA

 **KUCHNIALIDLA.PL**

**TAK
SMAKUJE
ŚWIAT**

**Alpen
fest
style**

**Zasmakuj w stylu
alpejskim**

1 kg

7,99

ALPENFEST
**Sałatka
ziemniaczana**
1 kg/1 opak.
z jogurtem
lub crème fraîche



NOWOŚĆ

11,99

ALPENFEST
**Paski z fileta
z piersi
kurczaka
z sosem
żurawinowym**
500 g/1 opak.
1 kg = 23,98

500 g



100 g

5,99

ALPENFEST
Smalec w słoiku
100 g/1 opak.
różne rodzaje

NOWOŚĆ

6,99

ALPENFEST
**Przekąski z mintaja
w panierce z precli,
z certyfikatem MSC**
250 g/1 opak.
100 g = 2,80



250 g



200 g

5,99

ALPENSTERN

Ser Limburger

200 g/1 opak.

wytwarzany od 1910 roku zgodnie z rzemieślniczymi tradycjami algauskich mistrzów mleczarskich, poprzez proces dojrzewania otrzymuje on pomarańczowo-czerwoną skórkę, a jego smak waha się pomiędzy średnio-pikantnym a pikantnym, ser ten nie zawiera laktozy
100 g = 3,00



200 g

16,99

ALPENFEST

Ser Gruyère

200 g/1 opak.

ser dojrzewający co najmniej 9 miesięcy, charakteryzujący się łagodnym, delikatnym smakiem
100 g = 8,50



175 g

6,99

ALPENFEST

Ser Wiesenländer w plastrach

175 g/1 opak.

różne rodzaje
100 g = 3,99





ZAPIEKANKA Z ZIEMNIAKÓW Z GRUSZKAMI, FASOLĄ I BOCZKIEM

1:15



CZAS
PRZYGOTOWANIA



POZIOM
ŚREDNI

4



LICZBA
PORCJI

SKŁADNIKI:

ziemniaki – **800 g**
zielona fasolka, mrożona – **375 g**
świeży cząber – **3-4 łydgi**
śmietana 18% – **200 g**
mleko – **100 ml**
jaja – **3 szt.**
ser gruyère – **120 g**
gruszki (twarde) – **400 g**
boczek w plastrach – **100 g**
sól
pieprz

PRZYGOTUJ

naczynie żaroodporne
piekarnik rozgrzany
do temperatury 200°C





SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

KROK 1: GOTUJEMY WARZYWA

Ziemniaki obieramy, kroimy w plasterki o grubości 0,5 cm. Gotujemy we wrzącej, osolonej wodzie przez 10-12 minut. Odcedzamy, przelewamy zimną wodą i osączamy. Do wrzącej, osolonej wody dodajemy mrożoną fasolę wraz z 2-3 łydgami cząbrku i gotujemy na wolnym ogniu przez 8-10 minut. Odcedzamy, przelewamy zimną wodą i również osączamy.

KROK 2: PRZYGOTOWUJEMY SOS ŚMIETANOWY

Z pozostałego cząbrku obrywamy listki i drobno siekamy. Mieszmamy ze śmietaną, mlekiem, jajkami, solą i pieprzem. Ser obieramy ze skórki i ścieramy drobno na tarce. Gruszki obieramy, pozbawiamy nasion i kroimy w plasterki. Plastry boczku kroimy na pół i smażymy na suchej patelni, aż będą chrupiące.

KROK 3: PIECZEMY ZAPIEKANKĘ

Półowę plastrów boczku przekładamy do naczynia żaroodpornego, które lekko nimi natłuszczamy. Układamy warstwami: półowę plastrów ziemniaków, 1/3 kremu ze śmietany i po połowie gruszek i fasoli. Proces powtarzamy, skrapiamy pozostałą śmietaną i posypujemy serem. Zapiekanke pieczemy w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200°C przez ok. 45 minut.



**TAK
SMAKUJE
ŚWIAT**

**Alpen
fest
style**

Przygotuj się na
Oktoberfest!



4 + 2 GRATIS

~~5,99~~
3,99*

**Paulaner
pszeniczne**

500 ml/1 but.

* cena regularna:

5,99/1 but. (1 l = 11,98)

cena przy zakupie 6 but.:

2,99/1 but. (1 l = 7,98)

SUPERCENA

2,99

Veltins Pilsener

500 ml/1 puszc.

1 l = 5,98



Zupa piwna z bekonem

★★★ | 4 porcje | 40 min.

- ☐ 6 cienkich plasterków boczku
- ☐ 2 piersi kurczaka
- ☐ 70 g masła
- ☐ 20 g maki
- ☐ 2 ząbki czosnku
- ☐ 200 ml piwa pszenicznego
- ☐ 250 ml bulionu drobiowego
- ☐ 200 ml śmietany 12%
- ☐ 150 g sera ementaler

Po przepis
na zupę piwną
z bekonem

wejdź na:
www.kuchnialidla.pl



Wszystkie składniki na www.kuchnialidla.pl

280 g

5,99

ALPENFEST
**Precelki
i paluszki solone**
280 g/1 opak.
1 kg = 21,39



200 g

2,99

ALPENFEST
**Precelki w
kształcie serc,
solone**
200 g/1 opak.
100 g = 1,50





1 litr

6,99

ALMDUDLER
**Lemoniada z ziół
alpejskich**
1l/1 but.



SUPERCENA

5,49

**Erdinger
Weissbier**
500 ml/1 but.
1l = 10,98



SUPERCENA

3,99

**Paulaner Natur
Radler Lemon
Plato**
500 ml/1 pus.
1l = 7,98



ZUPA PIWNA Z BEKONEM

0:40
CZAS
PRZYGOTOWANIA

POZIOM
ŚREDNI

4
LICZBA
PORCJI

SKŁADNIKI:

cienkie plasterki boczku– **6 szt.**

piersi kurczaka– **2 szt.**

masło– **70 g**

mąka– **20 g**

czosnek– **2 ząbki**

piwo pszeniczne– **200 ml**

bulion drobiowy– **250 ml**

śmietana 12%– **200 ml**

ser ementaler– **150 g**

pieprz cayenne– **2 łyżeczki**

słodka papryka– **1 łyżeczka**

sól

pieprz

szczypiorek – **½ pęczka**





SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

KROK 1: Boczek kroimy na cienkie paseczki i podsmażamy w garnku o grubym dnie, aż stanie się chrupiący. Wyjmujemy bekon z garnka, zostawiając wytopiony tłuszcz. Wrzucamy pokrojony w plasterki czosnek, smażymy do zrumienienia i dodajemy do boczku.

KROK 2: Pierś kurczaka oczyszczamy i kroimy na drobne kawałki. Wrzucamy do garnka, w którym smażył się boczek (w razie potrzeby dodajemy odrobinę masła). Smażymy, mieszając od czasu do czasu, aż nabierze złotego koloru. Wyjmujemy kurczaka i dodajemy go do usmażonego boczku.

KROK 3: Do garnka dodajemy pozostałe masło, a gdy się roztopi, dodajemy mąkę, pieprz cayenne i słodką paprykę. Mieszanym razem, dodajemy piwo, bulion oraz śmietanę. Mieszanym razem i doprowadzamy do wrzenia.

KROK 4: Ser ementaler trzemy na tarce, dodajemy do gotującej się zupy. Mieszanym, aż ser się roztopi i zupa nabierze jednolitej konsystencji. Dodajemy kurczaka oraz boczek i całość gotujemy jeszcze około 10-15 minut. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem.

KROK 5: Zupę podajemy udekorowaną szczypiorkiem oraz grzankami.

**TAK
SMAKUJE
ŚWIAT**

**Alpen
fest
style**

**Zasmakuj w stylu
alpejskim**

ODMIANA
JASNO PALONA,
O NISKIM
POZIOMIE
KWASOWOŚCI

IDEALNA DO
CAFE FRAPPE
DZIEKI
WYJĄTKOWO
JASNEJ
PIANCIE



**BELLAROM
Schümli, kawa
ziarnista,
z certyfikatem UTZ**
1 kg/1 opak.



150 g

9,99

DO SOBOTY, 11.09**

**Orzechy prażone,
karmelizowane,
z miodem**

150 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 6,66

1 kg

29,99



100 g

3,99

**ALPENFEST
Szwajcarska
czekolada,
z certyfikatem
UTZ***

100 g/1 opak.
różne rodzaje



400 g

12,99

**MANNER
Wafle,
z certyfikatem UTZ***
400 g/1 opak.
1 kg = 32,48



30

R 36/21 **w wybranych sklepach do niedzieli, 12.09. Dowiedz się więcej na www.lidl.pl

* Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na <https://obsługa-klienta.lidl.pl> w czasie obowiązywania promocji.

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.



900 ml

7,99

ALPENFEST
Lody z nadzieniem
900 ml/1 opak.
o smaku: szarlotki
z sosem waniliowym, tortu
szwarcwaldzkiego lub kremu
bawarskiego z truskawkami
1 l = 8,88



450 g

6,99

ALPENFEST
Dżem ekstra*
450 g/1 opak.
różne rodzaje
1 kg = 15,53



200 g

9,99

DO SOBOTY, 11.09**

Praliny
marcepanowe,
z certyfikatem
fairtrade
200 g/1 opak.
100 g = 5,00



125-175 g

7,99

ALPENFEST
Ciastka
125-175 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 6,39-4,57



NOWOŚĆ

21,99

ALPENFEST
Tort
szwarcwaldzki
800 g/1 opak.
1 kg = 27,49



1,2 kg

18,99

ALPENFEST
Żelki
1,2 kg/1 opak.
1 kg = 15,83

**w wybranych sklepach do niedzieli, 12.09. Dowiedz się więcej na www.lidl.pl R 36/21

* Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na <https://obsługa-klienta.lidl.pl> w czasie obowiązywania promocji.

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.