

# Delikatesy

CENTRUM



## Bezcenne przepisy na Bliskie Święta

Niech każdy przepis wnosi do Waszych domów  
aromat radości, spokoju i rodzinnego ciepła

*Delikatesy Centrum*

27.11-17.12.2025



# Ś jak Święta Ś jak świeżość

**Mamy mnóstwo świeżych propozycji na Święta!**

Nasze mięsa, wędliny, sery i garmażerka zapewnią znakomity smak na Waszych stołach. Ja, jako Wasza Lady zza Lady, nie tylko doradzę, co kupić, ale też jak to przygotować. Wszyscy już nie możemy się doczekać bożonarodzeniowej uczyty!

LADY  
ZZA  
LADY  
poleca

Jesteśmy tu  
dla Ciebie!

Delikatesy  
CENTRUM

SERDECZNIE  
ZAPRASZAM  
DO DELIKATESÓW  
CENTRUM!



# spis treści:

## Aromatyczne mięsa

Pieczona szynka wieprzowa w glazurze miodowo-musztardowej 4

Schab pieczony z jabłkami 5

Królik duszony w białym winie z warzywami 6

Perliczka pieczona z dynią i pomarańczami 7

Udka z kurczaka pieczone z pomarańczami, rozmarynem i żurawiną 8

Choinka z ciasta francuskiego z szynką, serem i ketchupem 10

## Rybne klasyki

Ryba po grecku 12

Śledziowa gwiazda ze śmietaną, jabłkiem, cebulą i ogórkami konserwowymi 13

Karp smażony w panierce 14

## Smaki dzieciństwa

Kapusta z grzybami 15

Pierogi z kapustą i grzybami 18

Barszcz czerwony wigilijny 19

## Słodkie przyjemności

Czekoladowe babeczki z kremem czekoladowym 20

Babka jogurtowa 22

Pierniczki korzenne z miodem 23

Herbata zimowa z cytryną, gruszką i przyprawami korzennymi 26

Ekspresowe tiramisu w mini porcjach 27

Świąteczna deska serów i wędlin 28

Świąteczny deser warstwowy z ricottą i piernikiem 29

Grzaniec z piwa z miodem i przyprawami 32

Kutia z makiem i bakaliami 38







## Pieczona szynka wieprzowa w glazurze miodowo- musztardowej

### Składniki:

- 1,5-2 kg szynki wieprzowej bez kości
- 3 łyżki miodu wielokwiatowego Baśniowa Pasieka
- 2 łyżki musztardy
- 2 łyżki sosu sojowego
- 3 łyżki soku pomarańczowego
- 2 łyżki oleju
- sól i świeżo mielony pieprz

### Przygotowanie:

Szynkę oczyścić i osuszyć, następnie natrzeć marynatą z miodu, musztardy, sosu sojowego, soku pomarańczowego i oleju. Odstawić na kilka godzin do lodówki. Piec w 180°C przez ok. 1,5 godziny pod przykryciem, potem zdejmij folię, polej sosem i dopiecz, aż glazura się skarmelizuje. Przed krojeniem odstaw mięso na chwilę, by zachowało soczystość.



czas gotowania



6-8

ilość porcji



poziom trudności



Szynka wieprzowa  
bez kości  
1 kg



W naszej ładzie znajdziesz CAŁĄ SZYNKĘ, ale Nasza Łady odkroi Ci dowolny kawałek, nawet jeśli chcesz jedynie 10 dkg

Cenę  
znajdziesz  
przy półce





## Schab pieczony z jabłkami

### Składniki:

- 1-1,2 kg schabu wieprzowego bez kości
- 2 jabłka obrane i pokrojone w kostkę
- 3 łyżki suszonej żurawiny
- 1 cebula drobno posiekana
- 1 łyżka masła klarowanego
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka majeranku
- sól i świeżo mielony pieprz
- 2 łyżki miodu wielokwiatowego Bartnik
- 100 ml soku jabłkowego lub białego wina

### Przygotowanie:

Na maśle podsmaż cebulę z jabłkami, żurawiną, cynamonem i majerankiem. Schab natnij wzdłuż, dopraw solą i pieprzem, napełnij farszem i zwiąż sznurkiem. Ułóż w naczyniu żaroodpornym, polej miodem wymieszanym z sokiem jabłkowym i piecz w 180°C przez ok. 1,5 godziny, co jakiś czas podlewając sosem. Po upieczeniu odstaw na chwilę i pokrój w plastry.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności



Schab wieprzowy  
bez kości  
1 kg



Nasz schab ma maksymalnie 1 mm  
tłuszcza na powierzchni

Cenę  
znajdziesz  
przy półce





## Królik duszony w białym winie z warzywami

### Składniki:

- 1 królik podzielony na kawałki
- 2 marchewki pokrojone w plastry
- 1 pietruszka pokrojona w plastry
- kawałek selera korzeniowego
- 1 cebula czerwona pokrojona
- 3 ząbki czosnku
- 250 ml białego wytrawnego wina
- 250 ml bulionu warzywnego lub drobiowego
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki oliwy z oliwek **Extra Virgin El Toro**
- 2 liście laurowe
- kilka gałązek tymianku
- sól i świeżo mielony pieprz



### Przygotowanie:

Kawałki królika dopraw solą i pieprzem, obsmaż na maśle z oliwą na złoty kolor, a następnie dodaj cebulę i czosnek. Przełóż do naczynia z warzywami, liściem laurowym i tymiankiem, zalej winem oraz bulionem. Duś pod przykryciem w 160°C przez ok. 1,5 godziny, aż mięso będzie miękkie. Jeśli sos jest zbyt rzadki, odkryj naczynie pod koniec duszenia i odparuj. Podawaj z kaszą, purée lub świeżym pieczywem.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności



**Królik tuszka**  
1 kg



Cenę  
znajdziesz  
przy półce





## Perliczka pieczona z dynią i pomarańczami

### Składniki:



- 1 perliczka
- 300 g dyni hokkaido pokrojonej w plastry
- 2 pomarańcze
- 3 łyżki miodu wielokwiatowego Baśniowa Pasieka
- 2 łyżki oliwy z oliwek Extra Virgin El Toro
- 2 łyżki masła
- 100 ml białego wina lub bulionu drobiowego
- kilka gałązek świeżego rozmarynu
- 2 ząbki czosnku rozgniecione
- sól i świeżo mielony pieprz

### Przygotowanie:

Perliczkę oczyścić, natrzyj solą, pieprzem i czosnkiem. Do środka włóż kilka plasterków pomarańczy i rozmaryn. W misce połącz miód, oliwę, masło, sok z pomarańczy i wino, tworząc glazurę. Ułóż mięso w naczyniu, dodaj dynię i pozostałe plastry owoców, polej glazurą i piecz w 180°C przez ok. 1,5 godziny, co jakiś czas polewając sosem. Pod koniec zwiększ temperaturę do 200°C, by skórka i dynia się przyrumieniły. Po upieczeniu odstaw na kilka minut, aby mięso odpoczęło.



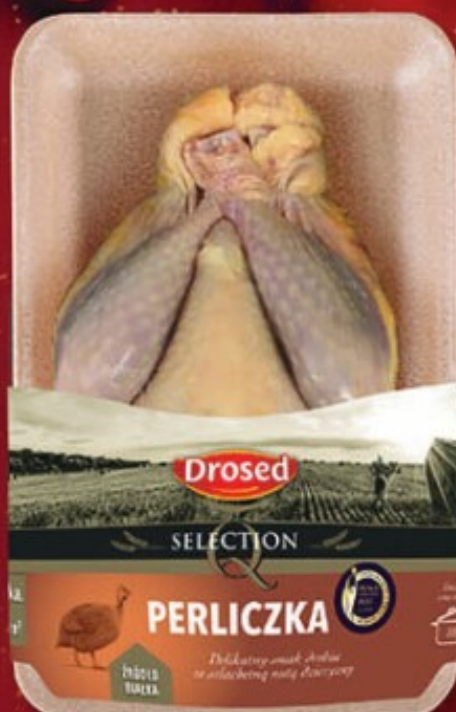
czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności



Perliczka tuszka  
1 kg





## Udka z kurczaka pieczone z pomarańczami, rozmarynem i żurawiną

### Składniki:

- 5 udek z kurczaka
- 2 pomarańcze
- 2 łyżki miodu wielokwiatowego Bartnik
- 2 łyżki oliwy z oliwek Extra Virgin El Toro
- 2 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki świeżej żurawiny
- kilka gałązek świeżego rozmarynu
- 2 ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę
- sól i świeżo mielony pieprz



### Przygotowanie:

Z soku z pomarańczy, miodu, oliwy, sosu sojowego i czosnku przygotuj marynatę. Ułóż udka w naczyniu, polej marynatą, dodaj plastry pomarańczy, żurawinę i rozmaryn. Odstaw do lodówki na godzinę, następnie, piecz w 190°C przez 70–80 minut, co jakiś czas polewając sosem. Pod koniec zdejmij folię, aby skórka była złocista i chrupiąca.

### Ciekawostka:

Połączenie rozmarynu, pomarańczy i miodu nadaje mięsu wyjątkowy, słodko-ziółowy aromat, a żurawina dodaje lekko kwaskowej nuty. Tak przygotowane mięso idealnie komponuje się z pieczonymi ziemniakami lub kopytkami podsmażonymi na maśle!



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności



**Boczek wieprzowy  
z płatkami czosnku**

1kg



Cenę  
znajdziesz  
przy półce

**Karkówka  
czosnek i zioła**

1kg



**Połędwiczka wieprzowa  
w boczku**

1kg



**Połędwiczka wieprzowa  
owinięta boczkiem  
z rozmarynem**

1kg



**Schab wieprzowy owinięty  
boczkiem z rozmarynem**

1kg



**Kaczka  
faszerowana  
jabłkami**

1kg



**Kaczka  
faszerowana  
kaszą  
i grzybami**

1kg







## Choinka z ciasta francuskiego z szynką, serem i ketchupem

### Składniki:

- 1 arkusz gotowego ciasta francuskiego
- 2 łyżki ketchupu Pudliszki
- szynka maślana podpiekana
- 100 g sera mozzarella Galbani
- 1 jajko
- sól i pieprz do smaku
- patyczki do szaszłyków

### Przygotowanie:

Rozwiń ciasto francuskie i pokrój w paski. Każdy posmaruj ketchupem, posyp szynką i posiekaną lub startą mozzarellą, złoż na pół i lekko dociśnij. Nadziewaj paski na patyczki, formując kształt choinki. Posmaruj jajkiem i piecz w 200°C przez 15-20 minut, aż się zarumienia. Podawaj na ciepło jako chrupiącą, świąteczną przekąskę.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności

#### Szynka maślana podpiekana

46,90 zł/kg



4<sup>69</sup>

100 g (2)

~~4<sup>89</sup>~~

**SUPERCENA**

#### Szynka pieczona extra

59,90 zł/kg



5<sup>99</sup>

100 g (2)

~~6<sup>79</sup>~~

**11% TANIEJ**

#### Polędwica wiśnowa Duda

34,90 zł/kg



3<sup>49</sup>

100 g (2)

~~4<sup>59</sup>~~

**23% TANIEJ**

(2) Cena sprzed pierwszej obniżki. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej.





# Mamy to ...



**Boczek upieczony  
Kołdras**  
56,90 zł/kg



**5<sup>69</sup>**  
100 g (2)  
~~6<sup>99</sup>~~

**18% TANIEJ**



**Szynka gotowana  
premium**  
49,90 zł/kg



TARCZYŃSKI

**4<sup>99</sup>**  
100 g (2)  
~~5<sup>69</sup>~~

**12% TANIEJ**



**Kiełbasa naturalna  
Krajana**  
59,90 zł/kg



Wolarek

**5<sup>99</sup>**  
100 g (2)  
~~6<sup>24</sup>~~

**SUPERCENA**



**Kiełbasa swojska  
z galaretką  
Wolarek**  
49,90 zł/kg



**4<sup>99</sup>**  
100 g (2)  
~~5<sup>34</sup>~~

**SUPERCENA**



## ... i to ...

**Schab od gospodarza**  
39,90 zł/kg



**3<sup>99</sup>**  
100 g (2)  
~~4<sup>85</sup>~~

**18% TANIEJ**



**Szynka  
od gospodarza**  
39,90 zł/kg



**3<sup>99</sup>**  
100 g (2)  
~~4<sup>89</sup>~~

**18% TANIEJ**



**Kiełbasa krakowska  
drobiowa Duda**  
37,90 zł/kg



**3<sup>79</sup>**  
100 g (2)  
~~4<sup>09</sup>~~

**SUPERCENA**



**Filet pieczony z kurczaka  
Duda**  
100 g  
49,90 zł/kg



**4<sup>99</sup>**  
opak. (3)  
~~5<sup>69</sup>~~

**12% TANIEJ**

**Szynka konserwowa  
Sokołów**  
455 g  
32,95 zł/kg



**14<sup>99</sup>**  
opak. (3)  
~~15<sup>99</sup>~~

**SUPERCENA**

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką ~~15<sup>99</sup>~~ (1)

(1) Najniższa cena z 30 dni przed obniżką w sieci Delikatesy Centrum. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej.  
(2) Cena sprzed pierwszej obniżki. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej.  
(3) Cena przed obniżką najczęściej występująca w Delikatesach Centrum. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej.





## Ryba po grecku

### Składniki:

- 600 g filetów z dorsza
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- kawałek selera korzeniowego
- 1 cebula
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- Pudliszki 30%
- 150 ml bulionu warzywnego
- 2 liście laurowe
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 1/2 łyżeczki słodkiej papryki
- sól i świeżo mielony pieprz
- 3 łyżki oleju



### Przygotowanie:

Filety z dorsza dopraw solą i pieprzem, krótko obsmaż z obu stron i przełóż do naczynia żaroodpornego. Warzywa zetrzyj, cebulę pokrój w półplasterki i podsmaż na oleju. Dodaj koncentrat pomidorowy, przyprawy i bulion, duś ok. 15 minut, aż sos zgęstnieje. Dopraw do smaku. Tak przygotowanym sosem pokryj rybę i zapiecz w 180°C przez ok. 25 minut. Podawaj na ciepło.



1h

czas gotowania



6

ilość porcji



poziom trudności

#### Łosoś norweski ze skórą

1 kg



#### Pstrąg patroszony

1 kg



#### Dorada patroszona

1 kg



#### Dorsz czarny filet bez skóry

1 kg



#### Karp wędzony kawałki

1 kg



Cenę  
znajdziesz  
przy półce





## Śledziowa gwiazda ze śmietaną, jabłkiem, cebulą i ogórkami konserwowymi

### Składniki:

- 4 filety śledziowe
- 1 mała cebula
- 1 jabłko
- **2 ogórki konserwowe Krakus**
- 150 g kwaśnej śmietany 18%
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżka soku z cytryny
- świeżo mielony pieprz
- natka pietruszki
- oraz żurawina do dekoracji

### Przygotowanie:

Śledzie pokrój na kawałki i ułóż promieniście na półmisku. Cebulę, jabłko i ogórki pokrój w drobną kostkę. Wymieszaj śmietanę z musztardą, sokiem z cytryny i pieprzem, polej nią śledzie i posyp warzywami oraz jabłkiem. Udekoruj natką pietruszki i żurawiną.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności

### Koreczki śledziowe po giżycku Seko 220 g



### Tuńczyk Rio Mare

3x80 g  
w oliwie z oliwek,  
w sosie własnym



### Łosoś sałatkowy FisherKing 100 g



### Pasta z tuńczyka Rio Mare

100-115 g  
wybrane rodzaje



Cenę  
znajdziesz  
przy półce



## Karp smażony w panierce

### Składniki:

- 4 dzwonki z karpia
- 1 jajko
- 4 łyżki mąki pszennej
- łyżki bułki tartej
- sól i świeżo mielony pieprz
- sok z połowy cytryny
- olej do smażenia

### Przygotowanie:

Kawałki karpia osusz, skrop sokiem z cytryny i dopraw solą oraz pieprzem. Obtocz w mące, jajku i bułce tartej. Smaż na rozgrzanym oleju po kilka minut z każdej strony, aż panierka będzie złocista i chrupiąca. Po usmażeniu odsącz rybę na papierowym ręczniku i podawaj na ciepło z cytryną.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności





## Kapusta z grzybami

### Składniki:

- 800 g kiszonej kapusty
- 50 g suszonych grzybów
- 1 cebula
- 2 łyżki oleju lub masła
- 1 liść laurowy
- 2 ziarna ziela angielskiego
- sól i świeżo mielony pieprz



### Przygotowanie:

Namoczone i ugotowane grzyby drobno posiekaj, zachowując wywar. Kapustę, jeśli jest zbyt kwaśna, przepłucz i odcisnij. Na oleju zeszklij cebulę, dodaj kapustę, grzyby, przyprawy i trochę wywaru. Duś pod przykryciem 60 minut, mieszając



czas gotowania



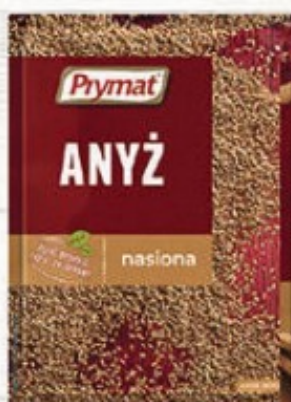
ilość porcji



poziom trudności

**Prymat**

**Przyprawy  
idealne na Święta**



**Przyprawa  
Prymat**  
8-30 g  
wybrane rodzaje

Cenę  
znajdziesz  
przy półce



**WINIARY**

★  
**To będą pyszne  
Święta!**



**Przyprawa  
Prymat  
Kucharek  
1 kg**



**Koncentrat Barszcz  
czerwony Dawtona  
1 l**



**Salatka warzynno-jajeczna  
z kurkami  
Lisner  
140 g**



**Salatka śledziowa Lisner  
140 g  
wybrane  
rodzaje**



**Salatka jarzynowa  
z jajkiem Dega**



**Gołąbki Pilzneńskie**



**Pierogi z mięsem Nowy  
Wiśnicz  
320 g**



**Pierogi ruskie Nowy  
Wiśnicz  
320 g**



Cenę  
znajdziesz  
przy półce

*... i jeszcze to mamy!*



RODZINNA FIRMA **DAWTONA** BŁONIE 1991

*Poleca się na Święta!*

Nasze produkty pochodzą z własnych upraw, co pozwala nam dbać o jakość na każdym etapie –  
**od pola po Twój stół.**



# WRZUĆ POMIDOROWĄ PORCJĘ I WSPIERAJ SZLACHETNĄ PACZKĘ



**Ketchup  
Pudliszki**  
700 g  
łagodny, pikantny



**Pomidory w soku  
pomidorowym Pudliszki**  
400 g  
całe w soku, pomidorowym, krojone



**Koncentrat  
pomidorowy  
Pudliszki 30%**  
190 g



Cenę  
znajdziesz  
przy półce

**KUP DOWOLNY  
PRODUKT PUDLISZKI**

**ZESKANUJ**



WWW.SMAKpomagania.pl

**WSPIERAJ**



REJESTRUJĄC PARAGON





## Pierogi z kapustą i grzybami

### Składniki:

na ciasto:

- 500 g mąki pszennej
- 250 ml ciepłej wody
- 2 łyżki oleju
- szczypta soli

na farsz:

- 400 g kiszonej kapusty
- 50 g suszonych grzybów
- 1 cebula
- 2 łyżki oleju lub masła
- sól i świeżo mielony pieprz

### Przygotowanie:

Kapustę posiekaj i ugotuj do miękkości. Grzyby namocz, ugotuj, drobno posiekaj i połącz z kapustą oraz podsmażoną cebulą. Dopraw farsz solą i pieprzem. Z mąki, gorącej wody, oleju i soli zagnieć ciasto, rozwałkuj, wytnij krążki i zlepi pierogi z farszem. Gotuj w osolonym wrzątku przez kilka minut od wypłynięcia.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności

#### Pastella jajeczna z kurkami Lisner

80 g  
37,38 zł/kg



**2<sup>99</sup>**  
opak. (2)  
~~3<sup>49</sup>~~

**SUPERCENA**

#### Mąka orkiszowa Melvit 1 kg



**6<sup>99</sup>**  
opak. (3)  
~~8<sup>49</sup>~~

**17% TANIEJ**

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką ~~4<sup>59</sup>~~ (1) **53% WIĘCEJ**

#### Ocet jabłkowy 6% Jamar

0,5 l



#### Oliwa z oliwek Extra Virgin El Toro

0,5 l  
51,98 zł/l



**25<sup>99</sup>**  
opak. (3)  
~~29<sup>99</sup>~~

**13% TANIEJ**

#### Oliwa z oliwek Extra Virgin El Toro

0,75 l  
13,32 zł/l



**29<sup>99</sup>**  
opak. (3)  
~~39<sup>99</sup>~~

**25% TANIEJ**

#### Olej Kujawski z Inu

250 ml



Najniższa cena z 30 dni przed obniżką ~~28<sup>59</sup>~~ (1) **10% MNIEJ**

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką ~~29<sup>99</sup>~~ (1) **0% MNIEJ**



# PRZYGOTUJ SIĘ NA ŚWIĘTA

**Koncentrat Krakus  
barszcz czerwony**  
butelka  
300 ml



**Zupa Krakus  
barszcz  
czerwony**  
1 l



**Chrzan  
Krakus**  
180 g



**Ogórki  
konserwowe  
Krakus**  
920 g 1



Cenę  
znajdziesz  
przy półce

## Barszcz czerwony wigilijny

### Składniki:

- 1,5 kg buraków
- 2 litry wody
- 3 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- kawałek selera
- 2 liście laurowe
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 1 łyżeczka cukru
- **1 łyżeczka octu jabłkowego 6% Jamar**
- sól i świeżo mielony pieprz
- **1/2 szklanki Koncentratu Krakus**
- **barszcz czerwony (dla głębszego smaku)**



### Przygotowanie:

- Buraki obierz i pokrój w plastry, cebulę opal, a warzywa umieść w garnku. Zalej wodą, dodaj przyprawy, czosnek i cukier, gotuj na małym ogniu ok. godzinę. Przecedź, dopraw solą, pieprzem i octem. Po przestudzeniu dodaj koncentrat Krakus barszcz czerwony. Podawaj klarowny, z uszkami lub samodzielnie.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności





## Czekoladowe babeczki z kremem czekoladowym

### Składniki:

#### na babeczki:

- 120 g mąki pszennej
- **100 g cukru brązowego królewskiego**
- **2 łyżki kakao DecoMorreno**
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- szczypta soli
- 1 jajko
- 100 ml mleka
- 50 ml oleju
- 100 ml gorącej wody
- **50 g mlecznej czekolady Milka**

#### na krem czekoladowy:

- **150 g mlecznej czekolady Milka**
- ml śmietanki 30%
- 100 g serka mascarpone
- 1 łyżka cukru pudru



### Przygotowanie:

Połącz suche składniki z jajkiem, mlekiem i olejem, następnie dodaj gorącą wodę i posiekaną czekoladę. Wlej masę do foremek i piecz w 180°C przez ok. 20 minut, po czym ostudź. Śmietankę podgrzej z czekoladą, wystudź i ubij z mascarpone oraz cukrem pudrem, aż powstanie gęsty krem. Nałóż go na babeczki.



czas gotowania

20



ilość porcji



poziom trudności



**Cukier trzcinowy  
królewski**  
1 kg



Cenę  
znajdziesz  
przy półce

# I to też mamy!

**Cukier  
brązowy  
królewski**  
550 g



**Miód  
wielokwiatowy  
Bartnik**  
1 kg



**Miód  
wielokwiatowy  
Baśniowa Pasieka**  
370 g



## Aromatyczny piernik z powidłami

### Składniki:

- |                                        |                              |
|----------------------------------------|------------------------------|
| 4 szklanki mąki Lubella Pyszna tortowa | 3 jajka                      |
| 5 łyżek Kakao DecoMorreno              | 250 g masła                  |
| 2 łyżeczki proszku do pieczenia        | 200 g śmietanki kremowej 30% |
| 4 łyżeczki przyprawy do piernika       | 2 szt. gorzkiej czekolady    |
| 1 szklanka cukru                       | 2 łyżeczki żelatyny          |
| 1/2 szklanki mleka UHT 3,2%            |                              |

1. Do dużej miski wsypać mąkę, proszek do pieczenia, kakao i przyprawę do piernika.
2. Miękkie masło zmiksować z cukrem i dodać jajka oraz mleko.
3. Nie przerywając miksowania dodać stopniowo wszystkie suche składniki.
4. Miksować przez 3 minuty na średnich obrotach.
5. Ciasto wlać do formy wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić do nagrzanego piekarnika w temperaturze 180 stopni na około godzinę.
6. Po upływie godziny wyjąć ciasto z piekarnika. Odczekać aż wystygnie i przekroić na pół.
7. Jedną połówkę ciasta wysmarować powidłami śliwkowymi i przykryć drugą.
8. Rozpuścić żelatynę w niewielkiej ilości wrzątku. Czekoladę posiekać na małe kawałki. Śmietanę zagotować w garnuszku, zdjąć z ognia i wrzucić czekoladę. Mieszać aż czekolada się rozpuści. Wlać żelatynę i wymieszać. Dodawać pokrojone masło, cały czas mieszając.
9. Odstawić do lekkiego zgęstnienia.
10. Przygotowaną i lekko przestudzoną polewą poleć całe ciasto i odstawić do zastygnięcia.



**Kakao  
DecoMorreno**  
150 g





## Babka jogurtowa

### Składniki:

- 3 jajka
- **150 g cukru trzcinowego królewskiego**
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 250 g jogurtu naturalnego
- 100 ml oleju roślinnego
- 300 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- cukier puder do posypania

### Przygotowanie:

Ubij jajka z cukrem i cukrem wanilinowym na puszystą masę, dodaj jogurt i olej. Wymieszaj z mąką, proszkiem do pieczenia i szczyptą soli, aż powstanie gładkie ciasto. Przelej do formy i piecz w 180°C przez ok. 40 minut, do tzw. suchego patyczka. Po ostudzeniu oprósz cukrem pudrem.

### Ciekawostka:

Jogurt w cieście zastępuje część tłuszczu, dzięki czemu babka jest bardziej wilgotna i delikatna. To prosty sposób, by nadać klasycznemu wypiekowi lekkość i subtelny, lekko kwaskowy smak.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności



## Pierniczki korzenne z miodem

### Składniki:

- 300 g mąki pszennej
- **50 g miodu wielokwiatowego**
- **Baśniowa Pasieka**
- 80 g masła
- 80 g cukru pudru
- 1 jajko
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 łyżki przyprawy do piernika
- szczypta soli



### Przygotowanie:

Rozpuść masło z miodem i cukrem, odstaw do przestudzenia. Wymieszaj mąkę z sodą, przyprawą do piernika i solą, dodaj jajko oraz płynną mieszankę. Zagnieć ciasto, schłódź w lodówce, następnie rozwałkuj i wytnij kształty. Piecz w 180°C przez ok. 10 minut, a po ostudzeniu udekoruj lukrem.



### Ciekawostka:

Pierniki należą do najstarszych europejskich wypieków - pojawiły się już w średniowieczu. W Polsce tradycja pieczenia pierników ma szczególne korzenie w Toruniu, gdzie pierwsze wzmianki o nich pochodzą z XIV wieku.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności



# U nas wszystko na

**Baryłki Grzaniec**  
200 g



**Chałwa orzechowa**  
250 g



**Mieszanka Wedlowska**  
230 g



**Lindor mix xmas tree**  
10x125 g  
wybrane rodzaje



**Michałki mix pistacja i biały**  
300 g



**Teddy mini milk countertop**  
100x10 g



**Wafel Princessa**  
40-41 g  
46,10-47,25 zł/kg  
wybrane rodzaje



**Wafel Princessa Zebra**  
30 g  
63,00 zł/kg



**Wafel Dare**  
50 g  
41,80 zł/kg  
dark, white



**189**  
opak. (3)  
~~239~~

**20% TANIEJ**

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką ~~169~~ (1) **12% WIĘCEJ**

**Bombonierka Lindor cornet**  
200 g  
wybrane rodzaje



**Domek Mieszanka choinkowa**  
200 g



**Śliwki w czekoladzie**  
180 g



**209**  
opak. (3)  
~~249~~

**16% TANIEJ**

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką ~~249~~ (1) **16% MNIEJ**



(1) Najniższa cena z 30 dni przed obniżką w sieci Delikatesy Centrum. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej.  
(2) Cena przed obniżką najczęściej występująca w Delikatesach Centrum. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej.



# Bliskie Święta mamy!

## Milka alpejskie mleczko

330 g  
wybrane rodzaje



## Czekolada Milka

87-100 g  
wybrane rodzaje



## Czekolada Milka

250-300 g  
wybrane rodzaje



## Galaretki w cukrze

śliwka i goździk,  
gruszka i cynamon



## Winter Bites



## Choco Cookie

## Kinder chocolate

20x8 g



## Mikołaj

60 g



## Szyszka i bombka z zawieszka

20 g



## Zestaw świąteczny

140 g



## Tabliczka czekolada mleczna z nadzieniem Grzaniec

290 g



## Tabliczka mleczno-karmelowa Renifer

80 g



## Mieszanka gwiazdkowa



Cenę  
znajdziesz  
przy półce





## Herbata zimowa z cytryną, gruszką i przyprawami korzennymi

### Składniki:

- 1 l wody
- **3 torebki herbaty ekspresowej Lipton**
- 1/2 cytryny pokrojonej w plastry
- 1 gruszka pokrojona w plastry
- **2 łyżki miodu wielokwiatowego Baśniowa Pasieka**
- 2 laski cynamonu
- 4 goździki
- świeży rozmaryn i gwiazdki anyżu do dekoracji



### Przygotowanie:

Zagotuj wodę z cynamonem i goździkami, gotuj kilka minut, by wydobyć aromat. Dodaj herbatę i zaparz przez kilka minut, następnie wyjmij torebki. Włóż plastry cytryny i gruszek, dodaj miód i wymieszaj, aż się rozpuści. Odstaw na chwilę, by smaki się połączyły, i podawaj udekorowaną rozmarynem



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności

## ROZGRZEWAJĄCE SMAKI

PREMIUM ROSA

## OD PREMIUM ROSA

### Syrop korzenny

250 ml  
z miodem,  
z mandarynką  
i pigwowcem,  
ze śliwką i maliną



### Herbatka ekspresowa Herbacianny ogród

20 torebek  
wybrane rodzaje



### Herbata ekspresowa Lipton

20 torebek  
peach mango,  
owoce leśne



Cenę  
znajdziesz  
przy półce



## Ekspresowe tiramisu w mini porcjach

### Składniki:

- 250 g serka mascarpone
- 150 ml śmietanki 30%
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego
- 100 ml kawy rozpuszczalnej Nescafe Crema Sensazione (ostudzonej)
- 1 łyżka likieru amaretto (opcjonalnie)
- ok. 100 g podłużnych biszkoptów
- kakao Decomorreno do oprószenia

### Przygotowanie:

Ubij śmietankę z cukrem pudrem, następnie połącz z mascarpone i cukrem wanilinowym. Biszkopty pokrusz i lekko nasącz kawą z amaretto. W pucharkach układaj warstwowo ciasteczka i krem, wierzch oprószyć kakao. Schłódź w lodówce przed podaniem.



+ chłodzenie

czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności

Kawa mielona  
**MK Cafe Premium**  
500 g



Kawa ziarnista  
**Jacobs Krönung**  
1 kg



Kawa rozpuszczalna  
**Nescafe Crema Sensazione**  
200 g



Kawa ziarnista  
**Dubai Style**  
1 kg



Kawa cappuccino Mokate  
110 g  
wybrane rodzaje



Kawa rozpuszczalna  
**Swisso Reich Rösten**  
100 g



Kawa rozpuszczalna  
**Swisso Reich Rösten**  
120 g



Cenę  
znajdziesz  
przy półce





## Świąteczna deska serów i wędlin

### Składniki:

- 3-4 rodzaje serów dojrzewających (np. Serek Naturek Kozi, Ser Lazur, Ser Bursztyn)
- 2-3 rodzaje wędlin (np. Salami w obsypce czerwona papryka Sokołów, Szynka włoska Sokołów)
- winogrona, czerwone porzeczki, jeżyny
- kilka suszonych moreli
- miód lub ulubiona konfitura
- ulubione oliwki
- kilka gałązek rozmarynu do dekoracji
- świeże pieczywo lub krakersy

### Przygotowanie:

Na desce ułóż sery - od łagodnych po wyraziste - tworząc kolorową kompozycję. Obok rozłóż cienko pokrojone wędliny, dodaj świeże i suszone owoce oraz małe miseczki z miodem lub konfiturą i oliwkami. Całość udekoruj rozmarynem i podawaj z pieczywem lub krakersami.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności

#### Ser Lazur

100 g

59,90 zł/kg

błękitny, złocisty

**5<sup>99</sup>**

opak. (2)  
~~6<sup>99</sup>~~

**14% TANIEJ**



#### Twaróg sernikowy Piątnica

1 kg



**19<sup>99</sup>**

opak. (2)  
~~22<sup>99</sup>~~

**13% TANIEJ**

#### Ser mozzarella Galbani

150 g

46,60 zł/kg

mini, perline



**6<sup>99</sup>**

opak. (2)  
~~8<sup>99</sup>~~

**22% TANIEJ**



Cenę  
znajdziesz  
przy półce

(2) Cena sprzed pierwszej obniżki. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej.





## Świąteczny deser warstwowy z ricottą i piernikiem

### Składniki:

- 250 g serka Ricotta
- 150 ml śmietanki 30%
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 150 g ciasteczek korzennych
- 2 łyżki miodu
- wielokwiatowego Bartnik
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika
- kilka łyżek konfitury żurawinowej lub wiśniowej
- do dekoracji: pierniczki, żurawina



### Przygotowanie:

Ubij śmietankę z cukrem pudrem i wanilią, następnie delikatnie połącz z ricottą. Pokruszone ciasteczka korzenne wymieszaj z przyprawą korzenną i miodem. W pucharkach układaj warstwowo pierniki, krem z ricotty i konfiturę, kończąc warstwą kremu. Udekoruj pierniczkami i żurawiną, a przed podaniem schłódź w lodówce.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności

**Ser Ricotta**  
250 g



**Ser Cheddar red  
Kerrygold**  
200 g



**Serek Turek Kozi**  
150 g  
łagodny,  
ze szczypiorkiem



**Ser Skarby Serowara**  
bursztyn, szafir, rubin



**Ser Grana  
Padano DOP  
Granarolo**  
150 g



**Ser Parmigiano  
Reggiano  
Tarty Granarolo**  
60 g



**Mix serów Euroser  
Q-Concept**  
130 g  
wybrane  
rodzaje





**1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW  
CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO**

**NAWET TAKA ILOŚĆ SZKODZI ZDROWIU KOBIET  
W CIĄŻY I JEST NIEBEZPIECZNA DLA KIEROWCÓW**

## Odkryj Książęcy świat piw!

### Piwo Książęce

0,5 l  
wybrane rodzaje  
butelka zwrotna

### Piwo Książęce Złote pszeniczne

0,5 l  
butelka zwrotna

### Piwo Książęce IPA

0,5 l  
butelka zwrotna

### Piwo Książęce Cherry

0,5 l  
butelka zwrotna



**Oferta obowiązuje od 27.11 do 17.12.2025r.**

**1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO**

**NAWET TAKA ILOŚĆ SZKODZI ZDROWIU KOBIET W CIĄŻY I JEST NIEBEZPIECZNA DLA KIEROWCÓW**

### Piwo Corona Zero

330 ml  
butelka  
bezzwrotna



**Corona**  
**NIE TYLKO  
NA LATO**

[WWW.PIJODPOWIEDZIALNIE.PL](http://WWW.PIJODPOWIEDZIALNIE.PL)

Cenę  
znajdziesz  
przy półce



1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO

SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO LAT 18 JEST PRZESTĘPSTWEM

**PERONI**  
NASTRO  
AZZURRO

Piwo Peroni  
330 ml  
wybrane rodzaje  
butelka bezzwrotna

Ciao

Oferta obowiązuje 27.11 – 17.12.2025



1/2 LITRA PIWA ZAWIERA  
25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO

NAWET TAKA ILOŚĆ SZKODZI  
ZDROWIU KOBIET W CIĄŻY I JEST NIEBEZPIECZNA DLA KIEROWCÓW



Piwo Lech  
0,5l  
wybrane rodzaje  
butelka zwrotna

ŁAP  
ATO

Oferta obowiązuje 27.11 – 17.12.2025

Cenę  
znajdziesz  
przy półce





## Grzaniec z piwa z miodem i przyprawami

### Składniki:

- 500 ml piwa Książęce Złote pszeniczne
- 50 ml soku wiśniowego
- 2 łyżki miodu wielokwiatowego Bartnik
- 2 plasterki pomarańczy
- 1 plasterek cytryny
- 2 goździki
- 1 gwiazdka anyżu
- 1/2 laski cynamonu

### Przygotowanie:

Piwo przelej do garnka, dodaj sok wiśniowy, miód, przyprawy oraz plastry pomarańczy i cytryny. Podgrzewaj na małym ogniu, nie doprowadzając do wrzenia - napój ma być gorący, ale nie zagotowany. Gdy miód się rozpuści, a aromaty przypraw połączą, zdejmij grzaniec z ognia i odstaw na kilka minut, by nabrał głębi smaku. Przelej do kubków lub szklanek, udekoruj gwiazdką anyżu.



czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności

## To mamy

**Zestaw Piwo  
Staropramen  
Premium  
+ Kufel**  
0,5 l



**Piwo Abbaye  
Oublee**  
0,75 l



**Piwo Premium  
beczka**  
5 l  
Bitburger,  
Old Prague,  
Warsteiner



Cenę  
znajdziesz  
przy półce

**1/2 LITRA PIWA ZAWIERA  
25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO**

**NAWET TAKA ILOŚĆ SZKODZI**

**32 ZDROWIU KOBIET W CIĄŻY I JEST NIEBEZPIECZNA DLA KIEROWCÓW**



# SEROWA PRZEKĄSKA NA KAŻDĄ OKAZJĘ



## Bakoma



hu, hu, ha!  
z Bakomą BIO  
nawet zima  
nie jest zła!



# Wesołych Świąt

życzy

## Łaciate



[www.laciate30lat.pl](http://www.laciate30lat.pl)

### SER ŻÓŁTY DLA NAJMŁODSZYCH



**BEZ  
LAKTOZY**

**BOGATY W  
BIAŁKO  
I WAPN**

**BEZ  
KONSERWANTÓW  
I BARWNIKÓW**







Pomarańcze

Mandarynki  
skrzynka



Marakuja  
opak. 5 szt



Granat



Mango  
dojrzałe



Mandarynki  
worek



Ananas



Kapusta kiszona Kiljan  
3 kg  
wiaderko/1szt



Podgrzybek kapelusze  
20 g



Borowik krojony  
20 g



Cenę  
znajdziesz  
przy półce



# Krakus

TRADYCJA OD 1951

## NA KRÓLEWSKIM STOLE



**Kiełbasa  
krakowska  
sucha extra**

73,90 zł/kg



**739**  
100 g (2)  
~~799~~

**SUPERCENA**



**Szynka biała  
od szwagra**

49,90 zł/kg



**499**  
100 g (2)  
~~559~~

**10% TANIEJ**



**Kiełbasa krucha  
od szwagra**

1 kg  
39,90 zł/kg



**499**  
100 g (2)  
~~589~~

**15% TANIEJ**



**Schab  
od szwagra**

49,90 zł/kg



**499**  
100 g (2)  
~~589~~

**15% TANIEJ**

**399**  
100 g (2)  
~~459~~

**13% TANIEJ**



DOBRE MIĘSO I WĘDLINY  
OKOLICE OSTRÓDY  
**MORLINY**  
OD 1992 R.



**Kiełbasa morlińska  
z szynki**

34,90 zł/kg



**349**  
100 g (2)  
~~404~~

**13% TANIEJ**

(2) Cena sprzed pierwszej obniżki. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej.





# SOKOŁÓW

TRADYCJA OD 1899

SMAK ZACZYNA SIĘ OD MIĘSA!

Szynka włoska  
49,90 zł/kg



4<sup>99</sup>

100 g (2)  
~~6<sup>04</sup>~~

17% TANIEJ

Salami  
w obsypce  
pieprz zielony  
57,90 zł/kg



5<sup>79</sup>

100 g (2)  
~~6<sup>54</sup>~~

11% TANIEJ

Salami  
w obsypce  
czosnek  
54,90 zł/kg

5<sup>49</sup>

100 g (2)  
~~6<sup>79</sup>~~

19% TANIEJ

Salami w obsypce  
czerwona papryka  
54,90 zł/kg

5<sup>49</sup>

100 g (2)  
~~5<sup>99</sup>~~

SUPERCENA



Szynka  
Basiuni  
140 g  
57,07 zł/kg

7<sup>99</sup>

opak. (2)  
~~8<sup>59</sup>~~

SUPERCENA



Kiełbasa  
śląska  
z szynki  
500 g  
27,80 zł/kg

13<sup>99</sup>

opak. (2)  
~~17<sup>80</sup>~~

21% TANIEJ

## Olewnik

jedzenie ma znaczenie

Kiełbasa  
sucha  
krakowska  
z szynki  
Olewnik  
80 g



2+2  
ZA 2 GROSZE\*

Kiełbasa krakowska  
z szynki Olewnik  
69,90 zł/kg

6<sup>99</sup>

100 g (2)  
~~7<sup>49</sup>~~

SUPERCENA

Kiełbasa  
krakowska sucha  
z szynki Olewnik  
255 g  
54,86 zł/kg

13<sup>99</sup>

opak.  
~~18<sup>99</sup>~~

26% TANIEJ

Kiełbasa  
myśliwska  
z szynki  
Olewnik  
49,90 zł/kg

4<sup>99</sup>

100 g (2)  
~~5<sup>95</sup>~~

16% TANIEJ



Szynka  
wędzarska  
Olewnik  
52,90 zł/kg

5<sup>29</sup>

100 g (2)  
~~6<sup>19</sup>~~

14% TANIEJ



Kiełbasa jalowcowa  
z szynki Olewnik  
49,90 zł/kg

4<sup>99</sup>

100 g (2)  
~~5<sup>80</sup>~~

13% TANIEJ



4<sup>99</sup>

opak.  
~~7<sup>69</sup>~~

35% TANIEJ

Kiełbasa żywiecka  
z szynki Olewnik  
80 g  
62,38 zł/kg

\* Przy zakupie czterech opak. kiełbasy suchej krakowskiej z szynki Olewnik, dwa z nich otrzymasz za 2 grosze.  
Rabat naliczy się automatycznie na paragon.  
(2) Cena sprzed pierwszej obniżki. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej.

Świąteczne inspiracje



## Ciekawostka:

Kutia to jedno z najstarszych wigilijnych dań w Polsce i na Kresach. Symbolizuje dostatek i jedność domowników - mak oznacza pomyślność, a miód dobrobyt.

## Kutia z makiem i bakaliami



### Składniki:

- 200 g maku w puszcze
- 100 g kaszy pęczak
- **100 g miodu wielokwiatowego Bartnik**
- 100 g orzechów włoskich
- 50 g rodzynek
- 50 g migdałów
- 50 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego
- szczypta soli

### Przygotowanie:

Ugotowany pęczak połącz z makiem, posiekаныmi orzechami, migdałami, rodzynkami i skórką pomarańczową. Dodaj miód, cukier wanilinowy i szczyptę soli, dokładnie wymieszaj. Odstaw na godzinę, by składniki się przegryzły. Podawaj schłodzoną.



+ chłodzenie

czas gotowania



ilość porcji



poziom trudności



# I na Sylwestra też mamy!

**Napój Piccolo  
bezałkoholowy**  
750 ml  
wybrane rodzaje

Cenę  
znajdziesz  
przy półce



**Chipsy Przysnacki**  
130 g  
49,92 zł/kg  
wybrane rodzaje



**6<sup>49</sup>**  
opak. (3)  
~~7<sup>99</sup>~~

**18% TANIEJ**

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką ~~5<sup>99</sup>~~ (1) **9% WIĘCEJ**



**Orzeszki Felix długo  
prażone**  
220 g  
40,86 zł/kg



**8<sup>99</sup>**  
opak. (3)  
~~9<sup>99</sup>~~

**10% TANIEJ**

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką ~~9<sup>79</sup>~~ (1) **8% MNIEJ**

**Orzeszki solone Felix**  
220 g  
45,41 zł/kg  
wybrane  
rodzaje



**9<sup>99</sup>**  
opak. (3)  
~~12<sup>99</sup>~~

**23% TANIEJ**

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką ~~7<sup>99</sup>~~ (1) **26% WIĘCEJ**

(1) Najniższa cena z 30 dni przed obniżką w sieci Delikatesy Centrum. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej.  
(2) Cena przed obniżką najczęściej występująca w Delikatesach Centrum. Dotyczy produktu na zdjęciu. Cena dla Twojego sklepu znajduje się na etykiecie cenowej.



# Delikatesy

CENTRUM



*Drodzy Klienci,*

*żyjemy w świecie pełnym pośpiechu, dlatego w te Święta życzymy Wam jednego — aby wspólny stół znów stał się miejscem spotkań, rozmów i serdeczności. Niech każdy wspólny posiłek, każdy podany talerz i każdy uśmiech przy stole przypominają, że to właśnie bliskość jest prawdziwym smakiem Świąt.*

*Niech te dni napełnią Wasze domy ciepłem, spokojem i obecnością tych, którzy są dla Was najważniejsi. Dziękujemy, że tworzycie z nami bliskie Święta.*

*Wesołych Świąt!  
Zespół Delikatesów Centrum*