

OD ČETVRTKA 28.03.2024.
do isteka zaliha.

Deluxe

Nezaboravni uskršnji trenuci



www.lidl.rs
f i o /LidlSrbija

Deluxe

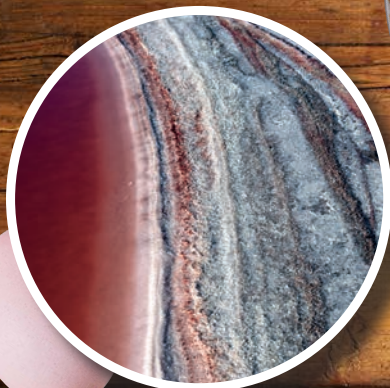
Ukusni luksuz za Uskrs

Ukusni luksuz za Uskrs? Naravno! Deluxe iz Lidla po uobičajeno niskoj ceni čini te kuvarom. Umesto da dugo stojiš u kuhinji i pripremaš praznične recepte koji oduzimaju mnogo vremena, Deluxe proizvodi u tren oka donose ekskluzivne ideje za hranu iz celog sveta. Na Uskrs slavimo nešto posebno za svaki ukus i prepuštamo se ugađanju - uz najbolje sastojke, odlične užitke i nepogrešivo ukusan Deluxe osećaj.

Uživaj u gozbi bez stresa uz naše fine gurmanske delicije i pravi praznični duh za svako jelo. Ukusna predjela, elegantna glavna jela i ekskluzivni deserti?

Tvoj uskršnji meni će biti jednostavno luksuzan uz Lidl.





Strana

07

Zanimljivost

Uživanje uz antipasti za celu porodicu	04
Punjena jaja sa kavijarom	06
Malo truda, veliko uživanje	08
Vatromet ukusa u teglici	09
Sir i testenina	10
Močno tečno zlato grčke gastronomije	11
Ušušvani ukusi prirode	12
Savršen zeleni kraljevski prilog	14
Imperija ukusa	15
Izaberi svoju piramidu i uživaj u čajanci	16
Uživajte zajedno	17
Tiramisu	18
Profiterole	19
Jednostavno ukusno	20
Neodoljiv ukus koji se topi	22
Slatki zalogaji za savršen završetak	23



Strana

13

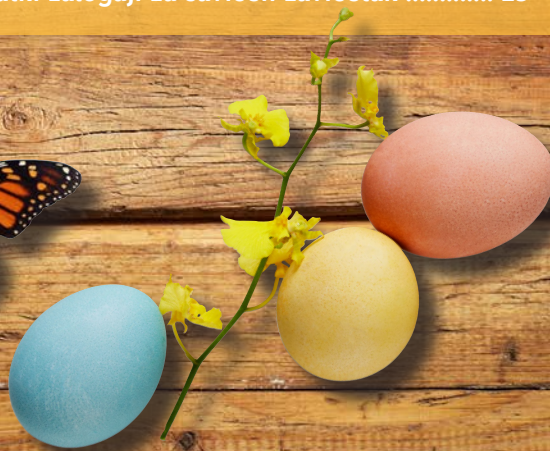
Tradicija



Strana

21

Uradi sam



Uskršnje uživanje je olakšano

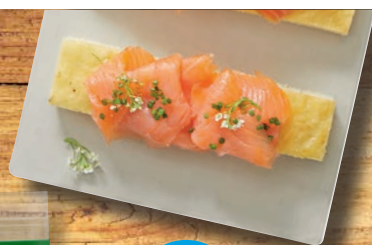
Uz Deluxe smo tvoj savršeni partner za prolećne trenutke uživanja. Genijalno brzo i super jednostavno, možeš pretvoriti svakodnevni život u proslavu sa našim luksuznim proizvodima. Plemeniti klasici i delikatesne ideje iz celog sveta učiniće tvoju uskršnju gozbu posebnom. A najbolja stvar je: sa našim sastojcima imaš više vremena za sebe, jer mi olakšavamo pripremu uzbudljivih jela. Zajedno činimo više od Uskrsa.



OD ČETVRTKA 28.03.2024.

Deluxe

Uživanje uz antipasti za celu porodicu



Dulano Fuet kobasica

- Tradicionalna kobasica na katalonski način
- Sa začinskim biljem, crnim biberom ili belim lukom

160 g

299.99

1 kg = 1875,- din

263689



Snack Day
Grisini
• Više vrsta

250 g

249.99

1 kg = 999,96 din

235956

Deluxe Sušena salama

- 100 g proizvoda proizvedeno je od 189 g svinjskog mesa

200 g

399.99

1 kg = 2 000,- din

260097



Čatni



Čatni je začinjeni prilog od voća ili povrća i raznih kombinacija začina. Poreklom je iz Indije i iznenađuje pomešanim kiselim, slatkim, slanim i ljutim ukusom. Kuvan ili svež, čatni dopunjuje, naglašava i poboljšava ukus ostalih jela.



Deluxe Čatni namaz od smokava

150 g

169.99

1 kg = 1134,- din

203581

OD ČETVRTKA 28.03.2024.



Camembert

Camembert pripremljen sa kašikom se razlikuje od konvencionalnog Camembert-a po svojoj proizvodnji. Smeša sira se kašikom sipa u kalup u nekoliko koraka umesto u jednom koraku.



Deluxe Camembert sir
 • Punomasni, meki sir sa belim plemenitim plesnima
 • Min. 55% m. m.

250 g
389.99
 1 kg = 1560.- din

202159



Deluxe

Limited EDITION

Deluxe Kremasti Aceto Balsamico

- Italijanski dresing visokog kvaliteta
- Klasik, sa limunom ili mangom

150 ml
189.99
 1l = 1267.- din

261135



Limited EDITION

Kania Luksuzni senf
 • Više vrsta

225 / 260 / 270 g
229.99
 1 kg = 1023.- / 884.58 / 851.82 din

225606

Sastojci:

- 8 jaja
- 2 kašike majoneza
- 1 kašika jogurta (1,5% m. m.)
- 1 kašičica Kania luksuznog senfa
- So i biber po ukusu
- 2 kašike svežeg kavijara (alternativno kavijar od lososa)
- 4 kriške hleba (npr. baget ili hleb od integralnog brašna)
- 4 kašike Deluxe maslaca sa Camargue morskom solju, na sobnoj temperaturi
- Opciono: sveže mikrobilje ili vlašac

Priprema:**Za punjena jaja:**

1 Preliti jaja u loncu sa vodom i kuvati na srednjoj vatri 10 - 12 minuta. Zatim ohladiti u hladnoj vodi i oguliti. Kuvana i oljuštena jaja prepoloviti po dužini i pažljivo izvaditi žumanca. Staviti žumanca u činiju.

2 Žumanca pomešati u činiji sa majonezom, jogurtom, luksuznim senfom, solju i biberom dok ne postane glatki krem. Krem od žumanca ravnomerno sipati u izdubljena belanca. Ovo je najbolje uraditi sa dve kašičice ili kesom sa srednjim zvezdastim vrhom. A potom staviti malu kašičicu kavijara na svako napunjeno jaje.

Za prepečeni hleb sa maslacem sa morskom solju:

3 Tostirati kriške hleba u tosteru ili na roštilju dok ne postanu zlatno smeđe i hrskave. Potom prepečeni hleb namazati maslacem sa morskom solju.

4 Punjena jaja poređati na tanjir za serviranje i poslužiti uz tostirane kriške hleba. Po želji, jaja ukasiti i sa malo svežeg mikrobilja ili sitno seckanog vlašca.

Količina: 4 porcije

Vreme pripreme: 20 min.

Nivo težine: lako



Punjena jaja sa kavijarom

i tostirani hleb sa maslacem sa morskom solju



Deluxe

Maslac

- Sa Camargue morskom solju

250 g

429.99

1 kg = 1720,- din

246593

Mathot-Sofra

Riznica ukusa u malom cvetu soli.

Veliki trenuci ugađanja čekaju u jednostavnim stvarima. Kao u maslacu sa Camargue solju iz tradicionalne belgijske mlekare Mathot-Sofra.

Između zelenih rečnih livada, prostranih šuma i planina Ardena, Belgija je zemlja sa kulinarskom istorijom koja magično privlači ne samo poznavaoce. Artur Mato (Arthur Mathot) je ovde osnovao svoju porodičnu mlekaru Mathot-Sofra 1948. godine i od tada isporučuje visokokvalitetne proizvode koji slave originalnu i sadašnju Belgiju u svojoj raznolikosti.

Zajedno sa odabranim regionalnim ugovornim mlekarama, Mathot-Sofra proizvodi maslac koji se i danas pravi kao i pre više od 100 godina. Strpljivo, dugo gnječenje daje neverovatno meku teksturu.

Kravlje mleko dolazi od stoke koja se uzgaja na pašnjacima na visoravni Ardena. Mali cvet soli (Fleur de Sel) iz Camarguea (Kamarga) zaokružuje doživljaj čistog ukusa, u kojem se može u potpunosti razviti orašasta aroma putera.

Camargue je močvarno područje u delti Rone u Francuskoj. So se ovde vadi još od rimskih vremena. So za Mathot-Sofra maslac se dobija ručno u dugotrajnom procesu u solanama oko Eg-Mort (Aigues-Mortes). Cvet soli (Fleur de Sel) ima svetlo roze boju i delikatan miris koji podseća na more. To je zbog mikroalgi koje mogu da prežive u vodi sa visokom sadržajem soli.

Od osnivanja kompanije, šestoro od sedmero dece Artura Matoa pridružilo se poslu i nastavlja da ga vodi i danas kao samostalan porodični biznis, jačajući region i

Da li znaš?

Fleur de Sel ostaje na jeziku duže od obične soli. Nije pojačivač ukusa, već dodaje sopstvenu notu širokom spektru jela. Samo pospi malo po vrhu i uživaj!



čuvajući njegovo kulinarsko nasleđe. Gladni za izuzetnim zalogajem autentičnosti? Maslac iz Mathot-Sofra sa Camargue solju savršeno ide uz svež hleb - to je sve što vam treba!

OD ČETVRTKA 28.03.2024.

Deluxe

**Malo truda,
veliko uživanje**

Trenuci uživanja za vas i vašu porodicu



Deluxe

Pesto sos

- Sa tartufima, bosiljkom i rukolom ili tunom i povrćem

190 g

249.99

1 kg = 1 316.- din

203177



Deluxe

Ravioli

- Sa punjenjem od rikota sira i pistača

250 g

269.99

1 kg = 1 080.- din

233239



Deluxe

Tagliatelle

- Sa jajima, lovorom ili čilijem

500 g

329.99

1 kg = 659.98 din

7004163

OD ČETVRTKA 28.03.2024.

Recept

Vatromet ukusa u teglici



Sastojci:

- 50 g Deluxe paradajz sos za paste
- 30 ml Deluxe balzamiko sirćeta
- 20 ml Deluxe ulja od avokada
- 1 kašičica Deluxe Dijon senfa
- Med, so i biber po ukusu
- 250 g Deluxe raviola
- 100 g zelenih maslina
- 2 stabljike bosiljka
- 2 avokada

Priprema:

- 1 Pomešati sos za paste u šerpi sa balzamiko sirćetom i uljem avokada. Prokuvati sos i začiniti solju, biberom i medom.
- 2 Dodati prethodno kuvane raviole u sos i kuvati 2 minuta. Zatim ostaviti da se ohladi. U međuvremenu iseckati zelene masline i bosiljak, a avokado iseći na kockice.
- 3 Raviole sa sosom podeliti po teglama i potom dodati sveže sastojke odozgo.

Količina: Za 2 teglice

Vreme pripreme: 20 min.

Nivo težine: Lako



Deluxe

Paradajz sos za paste

- Sa čeri paradajzom i sirom, sa rukolom i parmezan sirom ili sa Bardo vinom

330 ml

229.99

1 l = 696.94 din

203102

Limited
EDITION

Baresa

Džinovske zelene masline

- Bez koštica
- Ocedena masa 260 g

540 g

319.99

1 kg = 1231.- din

7000037

OD ČETVRTKA 28.03.2024.



Sir i testenina

Idealan spoj na italijanski način



Combindo
Tricolore testenina

- Sa uskršnjim motivima

500 g
199.99

1 kg = 399.98 din

250205



Deluxe
Grana Padano DOP sir

- Italijanski punomasni, ekstra tvrdi sir
- Dozreva najmanje 20 meseci
- Min. 32% m. m.

200 g
629.99

1 kg = 3 150.- din

211436



Deluxe
Aromatizovano maslinovo ulje

Više vrsta

125 ml
269.99

1 l = 2 160.- din



Proizvodi sa ovim sertifikatom garantuju ti da se celokupna njihova proizvodnja odvija u određenom regionu i tako stiče jedinstvena svojstva tradicije tog regiona.



OD ČETVRTKA 28.03.2024.

Deluxe

**Moćno tečno zlato
grčke gastronomije**



Proizvodi sa ovim sertifikatom garantuju ti da se makar jedan deo njihove proizvodnje odvija u određenom geografskom području i da tako stiču jedinstvena svojstva.



Deluxe

Maslinovo ulje

- Ekstra devičansko
- Hladno ceđeno
- Sa Krita

750 ml

1299.⁹⁹

1l = 1734.- din

211606



OD ČETVRTKA 28.03.2024.

Deluxe

Ušušskani ukusi prirode

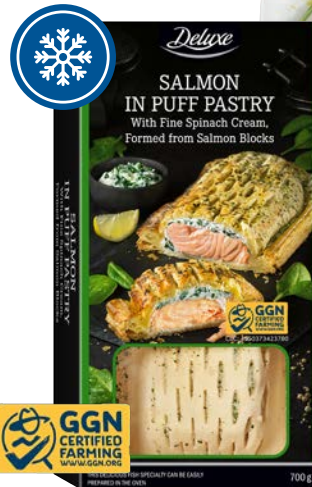
uz morske specijalitete



Dagnje

Rakovi

Kozice



Deluxe

**Losos
u lisnatom testu**

- Sa kremom od pavlake i mirođije ili spanaća



700 g

1199.99

1 kg = 1715,- din

256228



Oznaka **GGN** je pokazatelj sertifikovane, odgovorne poljoprivrede i transparentnosti koja je kreirana da pomogne potrošačima da donesu održiv i zdrav izbor. Na ovaj način ističemo naš proizvod na tržištu i našu posvećenost integritetu i odgovornosti u poljoprivredi.



Deluxe

**Mešavina
morskih plodova**

800 g

1199.99

1 kg = 1500,- din

7011496

Nezaboravni uskršnji trenuci

širog sveta

Biti zajedno, slaviti zajedno i uživati u tradiciji je ono što vidimo kao lepo za Uskrs. Takav festival sa sobom nosi širok spektar tradicija. Hajde da zajedno pogledamo favorite svake zemlje.

Svaki kraj ima svoj početak

U Irskoj, na primer, haringa je zakopana. Da li ti sahrana za ribu zvuči prilično čudno? Ali to se lako može objasniti: Uskrs je kraj Velikog posta, vremena kada, po hrišćanskom predanju, nije bilo mesa, samo riba. Za Uskrs, meso je konačno ponovo dozvoljeno na trpezi i Irci su toliko srećni zbog toga da je haringa bukvalno zakopana.



Zajedničko ljujanje na Uskrs donosi sreću u Letoniji.

Kako ljujaške štite od komaraca

U Letoniji je deo uskršnje tradicije da se postavljaju velike drvene ljujaške i na kojima se zajedno ljujaju. Rečeno je da ovo donosi sreću, obezbeđuje žetvu tokom leta i – zapanjujuće – štiti one koji se ljujaju od ujeđa

komaraca tokom ostatka godine. Možda bi svi trebali više da se ljujamo?



Obojeni zmajevi su, između ostalog, deo Uskrsa na Bermudskim ostrvima.

Uskrsnuće zmajeva

Na Bermudskim ostrvima, ali i na Haitiju i Dominikanskoj Republici, ljudi na Uskrs puštaju ručno pravljene zmajeve. Ovi zmajevi simbolizuju Isusovo vaskrsenje. Zmajevi su često osmougaoni i napravljeni od šarenog papira. Šareno je i veselo, a zmajevi od drvenih štapova i šarenog papira često su neobično dizajnirani. Zar to ne zvuči kao dobra aktivnost nakon što smo svi lovili dovoljno uskršnjih jaja?

U Švedskoj kažu: domaće za slatkiše



Veštice i kolekcionari

Deca obučena kao veštice idu od vrata do vrata u Švedskoj na Uskrs. Poklanjaju domaće uskršnje čestitke i zauzvrat dobijaju slatkiše. Prerušavanje je zasnovano na legendi da veštice lete u svojevrsni švedski Bloksberg na Veliki četvrtak - tada se sakupljaju i slatkiši. Na Uskršnju nedelju veštice lete nazad i uz velike uskršnje lomače se sprečava njihov dolazak.

Tajanstvena pošta

Deca u Danskoj praktično mogu da zarade svoja uskršnja jaja: pre Uskrsa prave kartice sa malim porukama za odrasle. Primalac mora da pogodi ime pošiljaoca, a zatim dobija čokoladno jaje. Ako odrasla osoba ne zna od koga je pismo - ili ne želi da pokvari zabavu deci - mali pisac pisama dobija čokoladno jaje.

Pogađanje pošiljaoca je uskršnja tradicija u Danskoj



OD ČETVRTKA 28.03.2024.



Savršen zeleni kraljevski prilog



Deluxe
Grilovane zelene špargle
• U sirčetu od prosa
• Ocedena masa 185 g

330 g
389.99
1 kg = 2 109,- din

202922



Freshona
Zamrznuta mešavina povrća

750 g
269.99
1 kg = 359.99 din

203183



Deluxe
Mešavina začina sa mlinom

- Za meso divljači, hot & spicy, garam masala na bazi korijandera, za pripremu jela od živinskog mesa ili za pripremu ribljih specijaliteta

40 / 45 / 50 / 55 g
219.99
100 g = 549.98 / 488.87 / 439.98 / 399.99 din

203245



Deluxe
Ljuti umak od čili paprike
• U ekstra devičanskom maslinovom ulju

170 g
249.99
1 kg = 1 471,- din

203677



OD ČETVRTKA 28.03.2024.

Imperija ukusa

koja osvaja svakim gutljajem

Sastojci: voda, ječmeni

slad, glukozni sirup, ovas,

pšenica, raž, korijander, hmelj,

kora pomorandže.

Impériale

Abbaye de Vauclair Impériale je pivo koje pravi Brasserie Goulant u Arkuesu, Francuska. Ovo pivo karakteriše baršunasti balans sa voćnim nijansama svetle karamele, kruške, dinje, dodikom kvasca i citrusa, upotpunjen aromatičnim, blagim hmeljom. Osećaj u ustima je sladak do zaobljen i prilično pun za svetlo pivo, a ostaje prijatan i lak za piće.

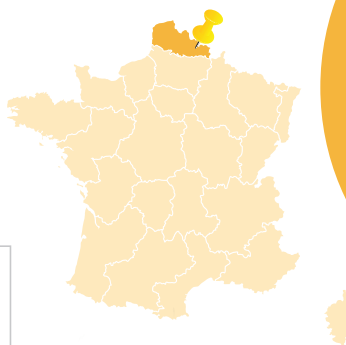
Abbaye de Vauclair Pivo Impériale

- Jako svetlo pivo
- 7,5% Vol.

0,75 l
329.99

1 l = 439.99 din

264967



OD ČETVRTKA 28.03.2024.



Izaberi svoju piramidu i uživaj u čajanci



Piramidalne kesice

Piramidalne kesice čaja su prilično nov razvoj, tačnije od strane Brooke Bond iz 1997. Piramidalna struktura vrećica čaja pruža veći kapacitet. To znači da osim što može da nosi čaj sa velikim listovima, dodatni prostor takođe može da omogući više prostora da se čaj savršeno razvije, oslobodi svoju ukusnost i napravi bolji čaj.

40
kesica



Deluxe Čaj u piramidalnim kesicama

- Više vrsta

40 x 1,7 / 2 g

329.99

1 kesica = 8.25 din

229441



Deluxe Tortice sa suvim voćem

- Smokve sa bademima ili urme sa orasima

200 g

329.99

1 kg = 1650.- din

214794

OD ČETVRTKA 28.03.2024.

Uživajte zajedno

Slatke uskršnje ideje za celu porodicu



Deluxe Čokoladne praline

- Mešavina čokoladnih pralina sa finim punjenjem

130 g
329.99

1 kg = 2 539,- din
202521



Deluxe Namaz od orašastih plodova

- Krem namaz od badema sa komadićima lešnika, krem namaz od lešnika sa komadićima lešnika ili krem namaz od pistača

190 g
329.99

1 kg = 1 737,- din
212322



Mister Choc Čokoladni krem

- Lešnik krem sa mrvicama lešnika, mlečni krem sa mrvicama kokosa, moka krem sa mrvicama kafe ili toffee krem sa ukusom karamele

200 g
229.99

1 kg = 1 150,- din
202522

OD ČETVRTKA 28.03.2024.

Desert

Tiramisu

sa espresso sladoledom

i karamelizovanim kumkvatom

Sastojci:

- 1 pakovanje Deluxe Tiramisua
- 1 pakovanje kumkvata
- 1 pomorandža
- 50 g šećera
- 400 ml espresso sladoleda
- Opciono: bobice nara

Priprema:

Narezati kumkvat. Karamelizovati šećer u nelepljivom tiganju na srednjoj vatri dok ne porumeni, preliti sokom od pomorandže i dodati kriške kumkvata. Pustiti da se sve krčka oko 2 minuta, a zatim ostaviti da se ohladi u maloj posudi. Pripremiti 4 tanjira za serviranje. Na svaki tanjir staviti po jedan komad tiramisua, dodati kuglicu espresso sladoleda po osobi i na kraju pored sladoleda poređati karamelizovani kumkvat. Po želji ukasiti bobicama nara.

Maks. 5 pakovanja



Deluxe

Tiramisu desert

- Porođično pakovanje
- Sadrži alkohol

500 g
419.99

-21%



Plus

Uz kupon

Aktiviraj i uštedi

500 g
329.99

1 kg = 659.98 din

**Od subote 13.04.
do petka 19.04.**

204009

OD ČETVRTKA 28.03.2024.

Desert

Profiterole

uz flambirani beli krem

i šumsko voće



Sastojci:

- 1 pakovanje Deluxe Profiterole
- 2 belanca
- 100 g šećera
- 200 g svežeg šumskog voća (npr. ribizle, borovnice)
- Opciono: seckani pistači

Priprema:

Umutiti mikserom dva belanca sa prstohvatom soli u posudi bez masti. Čim belanca postanu penasta, postepeno dodavati šećer. Mutiti dok se šećer ne rastvori i dok se ne formira čvrst beli krem. Izvaditi profiterole iz pakovanja i staviti na tanjir za serviranje. Koristeći 2 kašičice ili kesicu, staviti mešavinu belog krema na profiterole veličine oraha. Pažljivo karamelizirati beli krem dok ne postane zlatno-žute boje pomoću gorionika za flambiranje. Ukrasiti svežim šumskim voćem i seckanim pistačima.

Maks. 5 pakovanja



Deluxe
Čokoladne
profiterole

- Sa kremastim punjenjem na bazi alkohola i slatke pavlake



450 g
419.99

-21%

450 g
329.99

1 kg = 733.32 din

Uz kupon

Aktiviraj i uštedi

Od subote 13.04.
do petka 19.04.

204036

OD ČETVRTKA 28.03.2024.

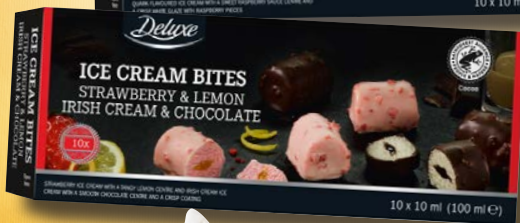
Deluxe

Jednostavno ukusno

Deluxe te prati ovog Uskrsa



10 komada



Deluxe
Sladoled praline
• Više vrsta

10 x 10 ml
169.99
1l = 1700,- din

202138



2 komada



Deluxe
Desert u čaši

- Sa tamnom čokoladom ili mlečnom i tamnom čokoladom

2 x 60 g
299.99
1 kg = 2 500,- din

219192



Sertifikacioni pečat **Rainforest Alliance** znači da su proizvod (ili određeni sastojak) proizveli farmeri, šumari i/ili kompanije koje rade zajedno na stvaranju sveta u kome ljudi i priroda napreduju u harmoniji.



2 komada



Deluxe
Čokoladni desert
• Više vrsta

2 x 90 g
289.99
1 kg = 1 612,- din

262231



Šarene sveće

Sjajni „Highlight“ na tvom stolu

Mali savet

Ostatak voska iz tegli se može ponovo koristiti. Jednostavno zagrejte vosak i izliti nove sveće iz njega.

Potrebno:

- Bele konusne sveće
- Vosak u granulama
- Boje za vosak (u obliku praha ili komada)
- Prazne, uske tegle za džem
- Šerpica
- Štapići za ražnjice
- Papir za pečenje

Postupak:

- 1 Napuniti tegle za džem voskom u granulama do približno 3 cm ispod ivice.
- 2 Napuniti šerpicu vodom.
- 3 Posuti boje za vosak u tegle i staviti tegle u šerpicu. Pažnja: Voda ne sme da dospe u tegle.
- 4 Zagrejati vodu, ali ne dovoditi je do ključanja, inače će vosak postati previše vruć.
- 5 Mešati vosak pomoću štapića za ražnjice dok se potpuno ne istopi i boje se ravnomerno rasporede.
- 6 Skinuti šerpicu sa teglama sa vatre.
- 7 Umočiti sveće do pola u tečni vosak.
- 8 Pustiti da se vosak osuši nekoliko sekundi. Ako je potrebno, ponoviti postupak da bi bio jači rezultat boje.
- 9 Sada umočiti drugi kraj sveće u drugu boju i ostaviti da se ponovo kratko osuši.
- 10 Zatim stavite sveće na papir za pečenje i ostaviti da se dobro osuše.

1

2

3

Pripremiti sve

Napuniti tegle za džem voskom u granulama.

Bojenje sveća

Umočiti sveće do pola u tečni vosak.

Drugi krug

Okrenuti sveću i uroniti je u drugu boju.

OD ČETVRTKA 28.03.2024.

Deluxe

Neodoljiv ukus
koji se topi



Deluxe
**Premium
sladoledni
desert**

- Šumsko voće
i vanila ili
čokolada

900 ml

599.⁹⁹

1 l = 666.66 din

203719

Posebni kulinarški užici –
samo uz Deluxe. **Ekskluzivno u Lidlu.**



OD ČETVRTKA 28.03.2024.

Slatki zalogaji
za savršen završetak

Deluxe



THIS DELICIOUS CAKE IS AN INIMITABLE FEAST FOR YOUR SENSES

750g



THE FLUFFY MOUSSE BETWEEN DARK SPONGE CAKE AND FINE SHORT PASTRY MAKES THIS CAKE CREATION A CHOCOLATEY TREAT

750g



THIS FRUITY CREAMY CAKE CREATION IS A TREAT TO MAKE YOU DREAM

750g



Deluxe

Premium torta

- Panakota i breskva, čokoladni mus ili stracatela i višnja

750 g
799.99

1 kg = 1067,- din

202925



Deluxe



Zvanični partner
praznične trpeze