LEWIATAN
TWÓJ DOBRY SĄSIAD

4,99

Kabanos exclusive Tarczyński
drobiowy, wieprzowy 120g
41.58zł / 1kg

1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO

SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO LAT 18 JEST PRZESTĘPSTWEM

2,29

Piwo Lech Premium
butelka zwrotna 500ml
4.58zł / 1L

2,39

Masło Polskie Śmietankowe 60%
Mlekovita
200g
11.95zł / 1kg

Oferta obowiązuje
od 03.03.2016 do 09.03.2016

Produkty godne polecenia

2,29

Śmietana do zup i sosów 18% OSM Włoszczowa
400g
5.73zł / 1kg

2,19

Mleko wiejskie świeże 2% OSM Piątnica
1L

1,55

Płatki owsiane górskie Lewiatan
500g
3.10zł / 1kg

5,99

Miód wielokwiatowy Lewiatan
370g
16.19zł / 1kg

2,79

Makaron Lubella
Spaghetti, Nitka cięta 500g
5.58zł / 1kg

1,29

Koncentrat pomidorowy 30% Lewiatan
190g
6.79zł / 1kg

1,88

Przyprawa Knorr
do mięs 75g, Delikat do zup i potraw 210g
8.95-25.07zł / 1kg

Barszcz ukraiński z fasolą piękny Jaś

Składniki:

- 6 łyżek fasoli piękny Jaś Lewiatan
- 1 listek laurowy Lewiatan
- ziele angielskie Lewiatan
- 1 ząbek czosnku
- 4 średnie buraki
- porcja rosołowa wołowa
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- kawałek selera
- ¼ główki kapusty
- ćwiartka pora
- 1 cebula
- 3 ziemniaki
- koperek
- 2 łyżki przecieru pomidorowego Lewiatan
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1/2 szklanki śmietany 18%
- 1 łyżka mąki poznańskiej Lewiatan

Sposób przygotowania:

Fasolę płuczemy. Do garnka wlewamy szklankę wody, solimy, wrzucamy fasolę i namaczamy ją (co najmniej 2 godziny). Do fasoli dodajemy obrany czosnek i listek laurowy, uzupełniamy wodę i gotujemy przez godzinę. W tym czasie myjemy i obieramy buraki, włoszczyznę, ziemniaki i cebulę. Wszystkie warzywa kroimy w kostkę. Porcję wołową myjemy, wkładamy do garnka, zalewamy wodą i gotujemy na małym ogniu wraz z zielem angielskim. Dodajemy warzywa oraz fasolę z całym jej wywarem. Gotujemy do miękkości warzyw. Dodajemy przecier pomidorowy i koperek. Zupę odstawiamy z kuchenki i wlewamy sok z cytryny. Zabielamy śmietaną wymieszaną z mąką i rozprowadzoną kilkoma łyżkami gorącej zupy. Na koniec przyprawiamy do smaku solą i pieprzem i zagotowujemy.
Rada: buraczki przed krojeniem można upiec w piekarniku w temperaturze 200 stopni przez 1 godzinę. W tym celu każdy z buraków należy przeciąć na pół i zawinąć w folię aluminiową. Dzięki temu z buraków wydobędziemy dodatkowy, lekko dymny aromat. Będą także łatwiejsze w krojeniu i szybciej zmiękną podczas gotowania.

Smacznego!

3,88

Fasola Piękny Jaś Lewiatan
500g
7.76zł / 1kg

Niezbędne w Twojej kuchni...

0,88

Lubisie
nadzienie mleczne, czekoladowe 30g
2.93zł / 100g

Pamiętaj
8 marca
Dzień Kobiet

6,99

Czekolada mleczna E.Wedel
Panna Cotta 287g, Crème Brûlée 289g
24.19-24.36zł / 1kg

3,69

Zestaw Monster Munch Classic 50g
+ Peppies Bacon 50g
3.69zł / 100g

1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO

SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO LAT 18 JEST PRZESTĘPSTWEM

9,99

Piwo Żywiec Full Light
puszka 4x500ml
5.00zł / 1L

Odwiedź naszą stronę internetową: ***www.lewiatan.pl***

Polub nas na Facebooku!
www.facebook.com/psh.lewiatan

Oferta ważna
od 03.03.2016 do 09.03.2016,
jeśli nie wystąpił błąd w druku
lub do wyczerpania zapasów.
Zdjęcia zamieszczone w gazetce mogą nieznacznie odbiegać od wizerunku produktów znajdujących się w sprzedaży.

Podane w niniejszej gazetce ceny obowiązują wyłącznie w sklepach Polskiej Sieci Handlowej Lewiatan: Śląsk, Opole, Podkarpacie, Zachód, Wielkopolska, Północ, Podlasie, Orbita, Kujawy.

Lewiatan zastrzega sobie prawo do zmiany cen podanych w niniejszej gazetce oraz limitowania sprzedaży poszczególnych artykułów. Ceny podane w gazetce są cenami maksymalnymi. Każdy sklep ma możliwość ustalania własnych, niższych cen sprzedaży. Szczegółowe informacje o wysokości promocji dostępne są w każdym sklepie.

LEWIATAN
TWÓJ DOBRY SĄSIAD