



Správná volba

# Překrásné Vánoce

OD PONDĚLÍ 22. PROSINCE

**-33%**  
**59<sup>90</sup>**  
~~89<sup>00</sup>~~

LINDERHOF SEKT  
 Šumivé víno, suché, 0,75 l,  
 1 l = 79,87 Kč

**-25%**  
**44<sup>90</sup>**  
~~59<sup>00</sup>~~

GOUDA  
 plnotučný sýr, 45 % t. v.s.,  
 bloček, 400 g,  
 1 kg = 112,25 Kč



DELIKATESNÍ  
 DUŠENÁ ŠUNKA  
 150 g, 100 g = 19,93 Kč

**-30%**  
**29<sup>90</sup>**  
~~42<sup>00</sup>~~





**-19%**  
**54,-**  
~~67,-~~

VEPŘOVÁ PEČENĚ  
BEZ KOSTI  
400 g, 1 kg = 137,25 Kč



**-22%**  
**6,90,-**

FRANCOUZSKÁ  
BAGETA  
160 g, 100 g = 4,31 Kč

**149,-**

DO 24. 12. 2014

ČERSTVÁ KRŮTA  
bez drobů, cca 3,5 kg,  
 cena za 1 kg.



**49,-**  
**90**

GÉRVAIS  
DÉLICATESSE  
měkký zrající sýr, 2 druhy,  
180 g, 100 g = 27,72 Kč

**9,-**  
**90**

MÜLLER MIX  
různé druhy,  
150 g,  
100 g = 6,60 Kč



ČERSTVÁ KACHNÍ STEHNA

cca 500 g, cena za 1 kg

**129,-**

DO 24. 12. 2014



ČERSTVÁ KACHNÍ PRSA

s kůží, bez kosti, cca 500 g, cena za 1 kg

**219,-**

DO 24. 12. 2014



**-33%**

**59,-**  
~~89,-~~  
**90**

PSTRUH DUHOVÝ  
výkuchaný, 500 g,  
1 kg = 119,80 Kč

**-28%**  
**14,-**  
~~20,-~~  
**90**

TRADICNÍ POMAZÁNKOVÉ  
klasik, 200 g, 100 g = 7,45 Kč



**-37%**  
**9,90**  
15,-  
DO 31. 12. 2014

CHLEBÍČKOVÁ  
VEKA  
krájená, 360 g.  
1 kg = 27,50 Kč



**19,90**  
RELAX  
různé druhy, 1 l



ZRNKOVÁ  
KÁVA  
ESPRESSO/  
CREMA  
100% Arabica, 500 g.  
1 kg = 139,80 Kč

- Francie
- archivace 1 rok
- podávat při: 10–12°C

**399,-**

CHAMPAGNE COMTE  
DE BRISMAND BRUT RESERVE  
vhodné k drůbeži, mořským plodům,  
ale i k dezertům s ovocem. 0,75 l, 1 l = 532 Kč



MÄSLÖVA  
VANOCKA  
s rozinkami, sypaná mandliemi,  
400 g, 1 kg = 74,75 Kč

CHAMPAGNE BISSINGER  
& C° BRUT PREMIER CRU  
vhodné k paštice z husicích jater  
s tříkovým chutney, 0,75 l,  
1 l = 665,33 Kč

CHAMPAGNE  
BISSINGER  
& C° BRUT ROSÉ  
vhodné k pokrmům  
s plody moře  
a k marinovanému  
uzenému lososu,  
0,75 l, 1 l = 665,33 Kč

- Francie
- archivace 1 rok
- podávat při: 10–12°C



**-30%**  
**6,90**  
9,90

12 MAESTIC  
povídává česká  
dvanaštačka,  
0,5 l, záloha  
na lahev 3 Kč,  
1 l = 13,80 Kč



ČESKÉ PIVO



**499,-**



## Kapr s paprikovou omáčkou

### SUROVINY:

- 800 g filetů z kapra
- 5 stroužek česneku
- čerstvá petrželka
- mořská sůl v mlýnku Kania
- 1 lžice sladké mleté papriky Mikado
- černý pepř v mlýnku Kania
- hladká mouka Castello (na obalování)

- rostlinný olej Promienna (na smažení)
- 350 g brambor
- 100 ml pinotučného mléka Pilos
- olivový olej Primadonna
- 1 lahůdková cibule
- 2 červené papriky
- 100 ml vody

### POSTUP:

#### Marináda:

Olopané 4 stroužky česneku a 2 lžice petrželky nasekané najemno a přidáme do hrnčíku. Ochutnáme spěšnou solí, mléstou paprikou a vše rozsmírejme.

#### Kapr:

Filety z kapra očistíme a omylejeme. Maso nařežeme na tenké proužky. Dáváme pozor, abychom neprořízlí kůži. Tímto způsobem narušíme drobné kostičky v masě a při jídle nám nebudou překážet. Filety naporcujeme, opepríme a opatrně osolíme, protože marináda již obsahuje sůl. Poté důkladně potřeme marinádou. Protože je maso nařezané, můžeme marinádu vlačit mezi jednotlivé proužky. Necháme marinovat nejlépe přes noc. Před smažením kapra obalíme v mouce. Smažíme z obou stran ve vyšším hrnci ve větším množství rozpáleného oleje. Poté osušíme pomocí papírové utěrky.

#### Stečené brambory:

Brambory olopneme a vaříme domácíka asi 20 minut v lehce osolené vodě. Poté scidíme až do silného a rozložíme. Asi 50 g brambor odložíme stranou na přípravu paprikové omáčky. Prájemec seplí mléko a asi 50 ml olivového oleje. Nakonec přidáme najemno nakrájenou lahůdkovou cibulkou, osolíme a důkladně promicháme.

#### Papriková omáčka:

Papriky omylejeme a osušíme. Dáme do zapékací misky, kterou vložíme do předehřáté trouby na 220 °C. Počíme asi 20 minut. Ještě horce je vložíme do misky, kterou přihřejeme potravinovou fólií a necháme zapářit (asi 20 minut). Poté olopereme, zbavíme jáder a nakrájíme na proužky.

Zbylé stečené brambory propasíme přes sitko do výšší misky. Přidáme proužky papriky a najemno nasekaný stroužek česneku. Prájemec se 100 ml vody, osolíme, opepríme a rozsmírejme. Poté za stálého míchání přileváme asi 50 ml olivového oleje.

#### Servirování:

Na talíř servirujeme stečené brambory, poté smaženého kapra a navrh pokládem smažené listky petrželky. Paprikovou omáčku servirujeme zvlášť v menší mísce.

**Čerstvý kapr**  
z českých rybníků  
22. 12. - 24. 12.  
2014

KAPR FILETY  
bez kůže,  
 cena za 100 g

28<sup>90</sup>



## Kapr se zeleninovým salálem

### SUROVINY:

- 800 g filetů z kapra
- mořská sůl v mlýnku Kania
- černý pepř v mlýnku Kania
- 100 g šunky sušené vzduchem Dulano Selection
- slunečnicový olej Promienna
- 3 lžice másla
- 1 citrón

- 200 g mrkve
- 200 g petržele
- 200 g celeru
- 200 g brambor
- 1 červená cibule
- 1 hrst čerstvé petrželky
- 4 žloutky
- 1 lžice bílého vinného octa Acentino

### POSTUP:

#### Kapr v sušené šunce:

Filety stáhneme z kůže a rozkrájíme na 4 porce. Osolíme, opepríme a každý zabalíme do 2 plátků sušené šunky. Tako připraveného kapra opečeme na rozpálené pánev na mírném ohni na slunečnicovém oleji do zlatohněda. Před dokončením přidáme ke kaproví na pánev máslo a šávu z omyletého citronu, které vytvoří omáčku.

#### Zeleninový salát:

Očistěnou mrkv, petržel, celer a brambory nakrájíme na malé kostičky a uvaříme ve vroucí osolené vodě. Pak zeleninu scidíme. Na pánev na troše oleje krátce orestujeme červenou cibuli nasekanou nadrobno. K orestované cibuli přidáme předvařenou zeleninou a opékáme dozlatova. Ochutnáme trochu soli a pepře. Před dokončením přidáme na pánev nasekanou čerstvou petrželku.

#### Domácí majonéza:

Ve větši mísce metickou rozmícháme žloutky a za stálého šlehání k nim pomalu přileváme olej (asi 200 ml). Šleháme, dokud majonéza nezhubněte. Pak ji dochutíme solí, pepřem a bilym vinným octem.

#### Servirování:

Kapra podáváme přelitého omáčkou z pánev s restovaným zeleninovým salátem a s domácí majonézou.

78<sup>90</sup> KAPR PŮLKY  
cena za 100 g



## meradiso Oboustranné ložní prádlo

- vysoko kvalitní materiál a měkké vazby
- s překrytou knoflíkovou lištou
- nerozdílné provedení Sanfor
- materiál: 100% bavlna
- rozměry: polštář: 70 x 90 cm,  
přikrývka: 140 x 200 cm

# 349.-

souprava



## meradiso Napínací prostěradlo

- rassázlivé provedení Sanfor
- pro matrace až do výšky 25 cm
- s gamou po obvodu
- materiál: 100% bavlna

SANFOR



**149.-**  
90–100 x 200 cm  
kus

**199.-**  
140–160 x 200 cm  
kus

**249.-**  
180–200 x 200 cm  
kus

## Celoroční prošíváná přikrývka XXL

- pro kvalitní spánek v každém ročním období
- zimní strana z hřejivého měkkého flisu
- letní strana z mikroválná skvěle odvádí vlhkost
- s nadýchanou měkkou výplní ze silikonových dutých vláken
- nemáročná na ořeflování, hygienická – lze prát do +60 °C
- protishimková úprava
- materiál: polyester
- rozměry: cca 200 x 220 cm



**599.-**  
kus

## Úsporná stojací lampa

- elegantní osvětlení interiéru působivým tepánym světlem
- plášťové svítidlo na čtení s ohebným rámem
- obě svítidla se zapínají odděleň
- masivní kovový podstavec pro bezpečnou polohu
- včetně úsporných zdrojů

899.- kus



## LED stolní lampa

- teleskopické rameno a nastavitelné stínidlo
- nastavitelná výška od cca 22 do 34 cm
- stabilní neklouzavý podstavec
- různé barvy

269.- kus



## merkato Zimní ložní prádlo

- oboustranné provedení
- vlnový vzor
- zapínání na zip
- materiál: polyester
- rozměry: potěšit: 70 x 90 cm, plískrývka: 140 x 200 cm

379.- souprava



## merkato Deka z mikrovlákna

- hebká, měkká a tepík
- z kvalitního mikrovlákna
- materiál: polyester
- rozměry: 150 x 200 cm

269.- kus



## merkato Zimní napínací prostěradlo

- velmi přijemné na dotek díky kvalitnímu mikrovláknku
- kvalitní a vysoko prodyšné
- vhodné i pro vysoké matrace až do výšky 25 cm
- s gumou po obvodu
- materiál: polyester

140-160 x 200 cm

229.- kus



## SILVER CREST Elektrická vyhřívaná dečka

- skvěle uvolní oblast zad i břicha
- elektronická regulace teploty s bezpečnostním systémem
- 6 teplotních stupňů
- automatická bezpečnostní vypínačka po cca 90 min.
- rozměry: cca 47 x 36 cm
- příkon: 100 W

299.- kus





# Pro svátky plné pohody

**Vánoční hvězda**

- Ø květináče cca 12 cm
- výška: cca 38 cm
- pokojové rostlinky

**69.90**

**Orchidej ve skle**

- Ø cca 9,5 cm
- různé barvy
- pokojové rostlinky

**49.90**

**Silvestrovská dekorace**

- výška: cca 14–18 cm
- různé druhy
- pokojové rostlinky

**79.90**

**od soboty  
27.12.**

**Čerstvé řezané květiny  
v pondělí a v sobotu**

**49.90**

**kylice**

**Lidl** od pondělí 22. prosince

### Iupili! peppers!

#### Dětská fleecová souprava

- měkký a hřejivý materiál
- protizmrzlkové úpravy
- materiál: polyester
- vel.: menší děti: 86/92–110/116,  
větší děti: 122/128–146/152

**199.-** souprava



## Fleecová rodina



98/104–110/116



**ESMARA LIVERGY**  
Domácí fleecová souprava

- protiskluzová úprava
- materiál: polyester
- vel.: dámská: S–XL, pánská: M–XXXL

**299.-** pánská souprava

PÁNSKÁ



S-L

M-XL

S-L

DÁMSKÁ



dámská souprava

**269.-** dámská souprava

**Iupillu** Teplé ABS ponožky

**39,90**

pár



[další provedení na [www.lidl.cz](http://www.lidl.cz)]

PŘIDEJTE SE K NÁM!  
 [WWW.FACEBOOK.COM/LIDL.CESKO](http://WWW.FACEBOOK.COM/LIDL.CESKO)

**U NÁS MŮŽETE PLATIT I BEZKONTAKTNĚ**

zde platí bezkontaktně

**Iupillu** Chlapecké triko

- materiál: 100% bavlna
- vel.: 86/92–110/116

**111.-** kus



**Zákaznická linka**

Napište nám: [www.lidl.cz/kontakt](http://www.lidl.cz/kontakt) nebo nám zdarma zavolejte: **800 115 435** PO – SO: 8 – 20 hod.



# Ceny pod bodem mrazu

## crivit Lyžařská bunda\*

- dokonalé funkce bunda pro sjezdové lyžování se spoustou praktických detailů
- odpuzující vodu a nečistotu díky provedení BIONIC FINISH® ECO
- účinné zateplení ze značkového materiálu Thinsulate™
- větrací otvory pod pažemi
- materiál: polyester
- různé velikosti a barvy

LEVNĚJŠÍ

**499,-**

~~799,-~~



## crivit Lyžařské kalhoty\*

- kvalitní funkční kalhoty pro sjezdové lyžování
- odpuzující vodu a nečistotu díky provedení BIONIC FINISH® ECO
- účinné zateplení ze značkového materiálu Thinsulate™
- materiál: polyester
- různé velikosti a barvy

LEVNĚJŠÍ

**399,-**

~~599,-~~



## KVALITA PROVEDENÍ:



## VODNÍ SLOUPEC 3000 MM

na pláště

BIONIC  
FINISH ECO™  
**Thinsulate**  
INSULATION

Jolinesse LIVENOT Funkční spodní prádlo

- perfektní tepelná izolace pro chladná roční období díky vláknům VILOFT®
- rychlý odvod vlhkosti
- dobré padné díky vláknům LYCRA®
- materiál: bavlna, viskóza, elastan
- vel.: dámské triko: S-L, dámské kalhoty: S-XL, pánské triko: M-XXL, pánské kalhoty: M-XXXL

LYCRA VILOFT



NOVÁ  
DEFINICE TEPLA

Značková VILOFT®  
vláknina s klimatickou  
funkcí zajistíte tepelnou  
izolaci a rychlý odvod  
vlhkosti.

DÁMSKÉ

PÁNSKÉ

169.- kalhoty kus

civit Lyžařské podkoleny

- Twin-Stability-Tape™ - stabilizuje střední část nohy a podporuje lyžařské svalstvo
- redukuje tlak lyžařské boty
- tlumení nátlaku díky vložce NATURAL-EVOLUTION
- materiál: polyakryl, polyamid, vlna, polyester, elastan
- vel.: dámské: 35/36-41/42, pánské: 39/40-45/46

DÁMSKÉ

PÁNSKÉ

149.- pář



NATURAL EVOLUTION

trik  
kus

169.-

civit

Dámská fleecová mikina

- funkční provedení vhodné  
nejen na sjezdovku
- z měkkého a hřejivého fleece
- protiběžný zip s ochrannou bradou
- protizimková úprava
- materiál: polyester
- vel.: S-L

199.-

od pondělí 22. prosince

LIDL



Zdroj: letaky.NajdiStevu.cz

kus

199.-

kus

od pondělí 22. prosince

LIDL

199.-

kus



civit Protiskluzové  
návleky na boty

- jednoduché upínání
- robustní a pružný materiál
- nezrazené ocelové hrotky
- 2 velikosti: 36/40, 41/45

129.- pář



3  
MONTAGE  
TUV  
OGS

civit Lyžařské rukavice

- teplé rukavice se zesílením v oblasti dlaní
- prodyšné a větroodolné
- značkové zápletení Thinsulate C40®
- vel.: dámské: 7-8, pánské: 8,5-9,5

169.- pář

3M  
Thinsulate  
INSULATION



PÁNSKÉ



DÁMSKÉ

Nabídka zboží platí do vyprodání zásob. Chybějící v této výběru jsou bez dekorace. Firma Lidl si vyhrazuje právo změnit v balení a variante nabízeného zboží. Odběr možný jen v obvyklém množství.

REGION CZ – 52/2014

11



Správná volba

# Přípravte se na oslavy

MORAVSKÉ UZENÉ krájené

-22%  
**16,90**  
21,90  
100 g



96%  
vepřová kýta

-28%  
**17,90**  
24,90  
135 g  
100 g = 13,26 Kč

POMAZÁNKA lososová / tuňáková



-30%  
**15,90**  
22,90  
135 g  
100 g = 11,78 Kč

POMAZÁNKA salámová / salámová pikantní / vajíčková / riva / česneková / křenová / rodinná / budapešťská

VLAŠSKÝ SALÁT

-33%  
**9,90**  
14,90  
150 g  
100 g = 6,60 Kč



-25%  
**29,90**  
39,90  
200 g  
100 g = 14,95 Kč

TATRANSKÁ ROLKA plátky



-26%  
**10,90**  
14,90  
250 g  
1 kg = 43,60 Kč

SMETANOVÝ KEFÍR 10%  
jahoda/ananas/višeň/  
malina/pomeranč-mango



MINIVÉTRNÍKY

-26%  
**21,90**  
29,90  
250 g  
1 kg = 87,60 Kč

HILINKO ZMRZLINOVÝ

*od soboty  
27. prosince*

-21%  
**10,90**  
18,90

BRAMBOROVÉ CHIPSY  
různé druhy



-33%  
**19,90**  
29,90

TWISTS  
máslové pečivo,  
syrové / solené



**19,90**  
21

11 = 9,95 Kč

FANTA/Sprite

Sprite

11 = 9,95 Kč



-20%  
**11,90**  
14,90

SLANÉ KREKRY

180 g

100 g = 6,61 Kč



-33%  
**7,90**  
11,90

0,5 l

11 = 15,80 Kč

SVIJANSKÝ  
MÁZ 11

světlý ležák,  
záloha na  
tahev 3 Kč



-29%  
**169,-**  
239,-

0,7 l

11 = 241,43 Kč

TEQUILA  
STRÍBRNÁ  
palena tradičním  
způsobem z agáve,  
alk. 38 % obj.



BÍLÝ RUM  
destilit na bázi  
cukrové třtiny,  
ideální pro  
mlichané nápoje,  
alk. 37,5 % obj.

-29%  
**119,-**  
169,-

0,7 l

11 = 170 Kč

Nabídka zboží platí od 27. 12. do 28. 12. 2014 nebo do vyprodání zásob. Chody v linku výhodnosti. Katalog plný sice dekorace. Firma Lidl omezuje právo změny v balení a variantě nabízeného zboží. Odběr možný jen v obvyklém množství.

REGION C2 – 52/2014

13

**LIDL**  
kuchyne  
**lidlu.cz**

**Listové testo**  
s pečicím papírem,  
275 g,  
1 kg = 54,18 Kč

-31%  
**14,90**  
24,90

**Belička**  
Listové testo  
Listkové cesto  
Listkové cesto

Nabídka zpoží platí od 22. 12. do 28. 12. 2014



Více inspirace na  
[www.kuchynelidlu.cz](http://www.kuchynelidlu.cz)

**ROZDÁVÁME  
MISTROVSKÉ  
KUCHAŘKY!**

Akce trvá od 24.11. do 31.12.2014 nebo do vyčerpání zásob.

Pravidla najdete na [www.lidl.cz](http://www.lidl.cz)

**Dejte nám  
SVŮJ HLAS  
A VYHRAJTE!**

Pošlete SMS zprávu ve tvaru **OR(mezera)LIDL**  
na číslo **605 977 605** nebo hlasujte na [www.obchodnik-roku.cz](http://www.obchodnik-roku.cz).

Cena SMS je určena dle platného tarifu operátora pro SMS do sítě T-Mobile Czech Republic a.s.  
Hlasování bude probíhat od 17. 11. 2014 do 11. 1. 2015. Více informací a pravidla soutěže najdete na [www.obchodnik-roku.cz](http://www.obchodnik-roku.cz).



**OBCHODNÍK ROKU 2014**  
**GE Money Bank**  
Cena veřejnosti

**Podpořte nás ve veřejném hlasování  
o MasterCard Obchodník roku 2014 –  
GE Money Bank Cenu veřejnosti  
a vyhrajte 50 000 Kč!**

Zapojení do soutěže o kartu bene+ a 50 000 Kč je podmíněno zadovolením  
tipovači otázky „Kolik zaktivovaných debetních a kreditních karet zahrnujících  
program bene+ bude GE Money Bank, a. s. celkem registrovat k 11. 1. 2015?“.

**Děkujeme za Váš hlas!**