



Správná volba

# Krásné Vánoce



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

- 33% ~~44%~~  
29<sup>90</sup>



96%  
vepřová  
kyta



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

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

KRÁLOVSKÝ SÝR  
plnotučný, 45 % t. v s.,  
bloček, plnotučný/uzený,  
250 g, 1 kg = 119,60 Kč

- 25% ~~39%~~  
29<sup>90</sup>



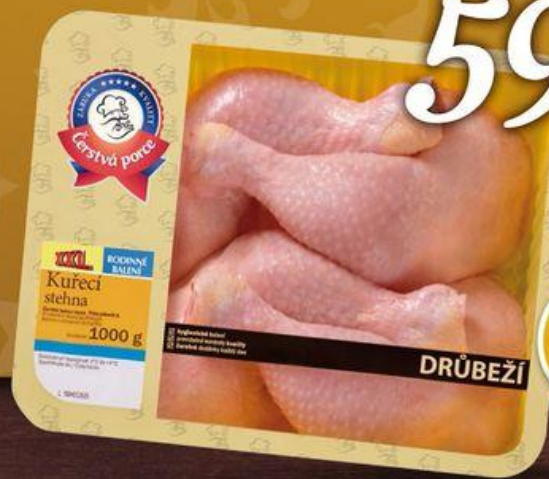




-30% ~~9990~~  
**6990**

**ČERSTVÁ KACHNA  
BEZ DROBŮ**  
chlazená, cena za 1 kg

platí do  
**24. 12.  
2015**



**5990**

**KUŘECÍ  
STEHNA**  
chlazená, baleno  
v ochranné  
atmosféře,  
1000 g

platí do  
**24. 12.  
2015**



**115,-**

**VEPŘOVÉ ŘÍZKY**  
chlazená, baleno v ochranné  
atmosféře, 1000 g

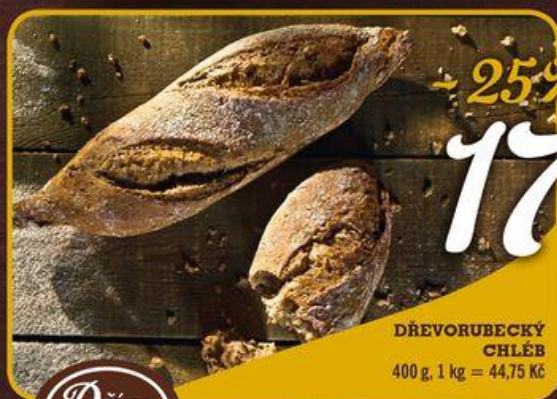
platí do  
**24. 12.  
2015**



**POLÉVKOVÁ  
ZELENINOVÁ SMĚS**  
450 g, 1 kg = 24,22 Kč

-26% ~~1490~~  
**1090**

platí do  
**24. 12.  
2015**



-25% ~~2390~~  
**1790**

**DŘEVORUBECKÝ  
CHLĚB**  
400 g, 1 kg = 44,75 Kč



-17% ~~3990~~  
**3290**

**ČERSTVÝ  
LOSOS**  
filet, cena  
za 100 g



-18% ~~3690~~  
**2990**

**MÁSLOVÁ VÁNOČKA  
S ROZINKAMI A MANDLEMI**  
400 g, 1 kg = 74,75 Kč



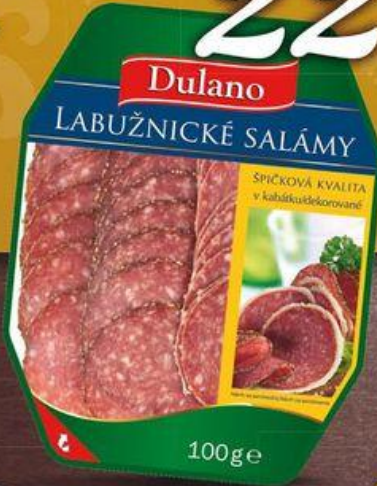


**SCHWARZWALDSKÁ ŠUNKA**  
krájená, ručně solená, zraje miramálně 12 týdnů,  
s chráněným zeměpisným označením původu,  
bez lepků, 200 g, 100 g = 24,95 Kč

**49<sup>90</sup>**

LABUŽNICKÉ  
SALÁMY  
klasik / v kabátku,  
100 g

- 23% ~~29<sup>90</sup>~~  
**22<sup>90</sup>**



- 26% ~~29<sup>90</sup>~~

**21<sup>90</sup>**

**BRAMBOROVÝ SALÁT**  
300 g, 1 kg = 43,80 Kč

- 26% ~~14<sup>90</sup>~~  
**10<sup>90</sup>**

**LAHŮDKOVÝ SALÁT**

řáholecký/parížský/mexický, 150 g, 100 g = 7,27 Kč



**KÁVOVÉ KAPSELE**

Classico / Ristretto / Azzurro Lungo, 10 ks., 1 ks = 4,49 Kč



- 25% ~~59<sup>90</sup>~~

**44<sup>90</sup>**

**JOGOBELLA OVOČNÝ JOGURT**  
různé druhy, 150 g, 100 g = 3,93 Kč



**59<sup>90</sup>**

- 30% ~~9<sup>90</sup>~~

**6<sup>90</sup>**

**12 MAESTIC**  
pocitivá Česká dvanáctka,  
záloha na lahev 3 Kč,  
0,5l, 1l = 13,80 Kč



**18<sup>90</sup>**

**TRADIČNÍ POMAZÁNKOVÉ**

klasik, 250 g, 1 kg = 75,60 Kč



- 37% ~~15<sup>90</sup>~~

**9<sup>90</sup>**

**CHLEBÍČKOVÁ VEKA**  
krájená, pšeničné pečivo, 360 g,  
1 kg = 27,50 Kč





139.-

MULTIPACK  
PILSNER  
URQUELL  
+ SKLENICE  
záloha na lahev  
7 x 3 Kč, 7 x 0,5 l,  
11 = 39,71 Kč

KOFOLA  
vanilková/  
marcipánová,  
1,5 l,  
11 = 7,67 Kč

299.-

CHAPPELLE DE POTENSAC  
AOC MÉDOC 2009  
0,75 l, 11 = 398,67 Kč

7750



- Francie
- červené víno suché
- podávat při 18–19 °C



9990

KUCHYŇSKÉ UŤĚRKY  
1 role, 2vrstvé, 350 útržků



RELAX  
různé  
druhy,  
1 l

1990

149.-

CHATEAU  
DE RIMBAULT  
AOP MUSCAT  
DE FRONTIGAN 2013  
0,75 l, 11 = 198,67 Kč

- Francie
- bílé víno sladké
- podávat při 12–13 °C



ALSACE GRAND CRU  
MAMBOURG  
GEWURZTRAMINER  
2011  
0,75 l, 11 = 332 Kč

- Francie
- bílé víno polosuché
- podávat při 8–10 °C



249.-



TOALETNÍ PAPIR  
3vrstvý, 10 rolí, 10 x 200 útržků, 1 role = 7,99 Kč

7990





## Kapra v pivním těstíčku s celerovým salátem

### Suroviny:

- 800 g čerstvého kapra
- černý pepř v mlynku Kanla
- mošná sůl v mlynku Kanla
- 4 stroužky česneku
- 180 g hladké mouky Castello
- 2 vejce
- 200 ml světlého ležáku Maestic 12 Argus

### Postup:

#### Kapra v pivním těstíčku:

Kapra omyjeme a odstraníme žeberní kosti. Ořezy a kosti použijeme později na vývar. Maso napečeme na 2 mm široké proužky, přičemž dávkujeme pozor, abychom neprožili kůži. Tímto způsobem narušíme drobné kůstky v maso a při požití nám nebudou překážet. Filety naporcujeme na jednotlivé porce, opepříme, lehce osolíme a potřeme rozmačkaným česnekem. Do misky nasypeme hladkou mouku, přidáme vejce a trochu piva. Suroviny promícháme metličkou a postupně přilejeme zbylé pivo. Vypracujeme hladké těsto. Přidáme prášek do pečiva a osolíme. Poté přidáme nadrobno nasekané listky tymiánu. Těsto promícháme a obalíme v něm kousky kapra. Ty smažíme do zlatohněda v hrnci (asi 2 minuty) v rozehřátém rostlinném oleji. Nakonec je osušíme od přebytečného oleje na papírových ubrouscích a lehce osolíme.

#### Celerový salát s vlašskými ořechy:

Očištěný a omytý celer nakrájíme nejprve na tenké plátky a poté na tenké nudličky. Očištěný řapíkatý celer na menší kousky a oloupané jablko na kostky. Suroviny přendáme do misky, přidáme zakysanou smetanu, majonézu a promícháme. Ochutíme pepřem, solí a citrónovou šťávou. Nakonec přidáme vlašské ořechy naldávané na menší kousky a promícháme. Salát necháme asi 20 minut odležet.

#### Servírování:

Do středu měkkého talíře naservírujeme celerový salát. Na něj položíme 2 kousky kapra v pivním těstíčku a dozdobíme celerovými listky a měsíčkem citrónu.

\* Oba recepty je možné připravit z kapritých pátek, filetů i podhou.

Porce: 4

Čas přípravy: 45 minut

Potřebujeme: lis na česnek, papírové ubrousky, metličku, kuchyňskou pinzetu

- 7 g kypřícího prášku do pečiva Castello
- sůl s jódem Castello
- čerstvý tymián
- 500 ml rostlinného oleje Promienna
- 400 g celeru
- 100 g řapíkatého celeru
- 1 jablko
- 50 g zakysané smetany Pilos (obsah tuku 18 %)
- 100 g majonézy Milkado
- 1 citrón
- 50 g vlašských ořechů Alesto

## Kapra s červeným vínem a bramborovými placičkami

### Suroviny:

- 800 g čerstvého kapra
- černý pepř v mlynku Kanla
- mošná sůl v mlynku Kanla
- olivový olej Prímadonna
- 6 stroužků česneku

### Postup:

#### Kapra s česnekem a červeným vínem:

Omytého a očištěného kapra opepříme a osolíme. Poté ho opečeme v rozpalené pánvi na troše olivového oleje ze všech stran dozlatova. Stroužky česneku a červené cibule nakrájíme na tenké plátky a přidáme na pánev ke kaproví. Ochutíme listky čerstvého tymiánu a podlejeme vínem. Po odpaření alkoholu přidáme máslo a stáhneme z ohně. Kapra dopečeme v troubě předehřáté na 200 °C. Před podáváním posypeme nadrobno nasekanou lahůdkovou cibulkou.

#### Bramborové placičky:

Očištěné a omyté brambory uvaříme ve vroucí osolené vodě doměkka. Sečdíme a necháme okapat. Ještě horké je zaspeme moukou a rozmačkáme. Poté je přikryjeme pokličkou a necháme chvíli odpočívat. Z bramborové směsi vytvoříme rukama placky, které opečeme z obou stran v rozehřáté pánvi na troše olivového oleje do zlatohněda.

#### Servírování:

Na mělký talíř naservírujeme 3 bramborové placičky, vedle pečeného kapra a přilejeme vínovou omáčkou.

Porce: 4

Čas přípravy: 1 hodina

Potřebujeme: sítko, štouhadlo na brambory, zapékač misku nebo pánev určenou do trouby

- 2 červené cibule
- čerstvý tymián
- 500 ml suchého červeného vína Modrý Portugal Znovín Znojmo
- 2 lžice másla
- 3 lahůdkové cibulky
- 1 kg brambor
- 250 g polohrubé mouky Castello

# ČERSTVÝ KAPR

## Z ČESKÝCH RYBNÍKŮ

### 21.12. - 24.12.

### 2015



**18<sup>90</sup>**  
KAPR PŮLKY  
cena za 100 g



**28<sup>90</sup>**  
KAPR FILETY  
bez kůže, cena za 100 g





od pondělí 21. prosince

esmara



M-L



dámská/pánská

kus

**Mikina**

- s efektem Soft Touch
- materiál: bavlna, polyester
- vel.: dámská: S-L, pánská: S-XXL

**399.-***měkčí a hebká***PRUŽNÉ****SOFT TOUCH**

- speciální úprava, díky níž je materiál splyvavější, měkčí a příjemný na omak



dámské/pánské

kus

**Tepláky**

- s efektem Soft Touch
- materiál: bavlna, polyester
- vel.: dámské: S-L, pánské: S-XXL

**299.-**



LIVERGY®



**Triko** dámské/pánské kus  
 • s efektem Soft Touch  
 • materiál: 100% bavlna / bavlna, polyester  
 • vel.: dámské: S-L, pánské S-XXL

**169.-**



*ověřte si a řekněte*





od pondělí 21. prosince



## LOŽNÍ PRÁDLO

- nesrážlivé provedení Sanfor
- překrytá knoflíková lišta
- materiál: 100% bavlna
- rozměry: polštář: 70 x 90 cm, přikrývka: 140 x 200 cm

369.-  
SOUPRAVA

SANFOR

[další provedení na www.lidl.cz]



OBOUSTRANNĚ

## DEKA Z MIKROVLÁKNA

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

[další provedení na www.lidl.cz]

269.-  
KUS

HŘEJIVÉ MIKROVLÁKNO

## NAPÍNACÍ PROSTĚRADLO

- nesrážlivé provedení Sanfor
- pro matrace až do výšky 25 cm
- materiál: 100% bavlna

90-100 X 200 CM  
149.-  
KUS140-160 X 200 CM  
199.-  
KUS180-200 X 200 CM  
249.-  
KUS



esmara LIVERGY®  
DOMÁCÍ SOUPRAVA

- protizmolková úprava
- materiál: polyester
- vel.: dámská: S-L,  
pánská: M-XXL

DĀMSKÁ/PĀNSKÁ  
SOUPRAVA  
**299.-**

lupilu

## FLEECOVĀ SOUPRAVA

- měkký a hřejivý materiál
- protizmolková úprava
- materiál: bavlna, polyester / polyester
- vel.: 86/92-110/116

DĪVČÍ/CHLAPEKĀ  
SOUPRAVA  
**199.-**[další provedení na [www.lidl.cz](http://www.lidl.cz)]

DĀMSKĀ



DĪVČÍ



PĀNSKĀ

M-XL



CHLAPEKĀ



**crocs™** LEVNĚJŠÍ ~~666.-~~  
ZATEPLENĀ OBUV **599.-** PĀR

- rŭznĀ provedenĀ a velikosti
- dĀmskĀ/pĀnskĀ

FLEECOVĀ



od pondělí 21. prosince

## PODPŮRNÝ ŠÍJOVÝ POLŠTĚŘ AEGIS™

- značková úprava AEGIS™
- pro odlehčení šíjového, ramenního a zádového svalstva
- lze prát v pračce při 60 °C
- materiál: polyester, polyuretan
- rozměry: 55 x 35 cm

# 269.-

 KUS


meradiso

## PROŠÍVANÁ PŘIKRÝVKA AEGIS™

- značková úprava AEGIS™
- nadýchaná výplň pro trvalý objem
- lze prát při 60 °C
- materiál: polyester
- rozměry: 140 x 200 cm

# 349.-

 KUS

## POLŠTĚŘ AEGIS™

- značková úprava AEGIS™
- nadýchaná výplň pro trvalý objem
- lze prát při 60 °C
- materiál: polyester
- rozměry: 70 x 90 cm

Značkové provedení AEGIS chrání proti roztočům narušováním jejich potravinového řetězce. Díky antibakteriálnímu složení také redukuje faktory způsobující astma. A především: materiál výjimečně zaručuje skvělou termo-izolační vlastnosti.



# 269.-

 KUS

## LIVERGY™ PYŽAMO

- materiál: 100% bavlna
- vel.: M-XXL



# 299.-

 SOUPRAVA


DĀMSKĀ



## esmara LIVERGY™ DOMĀCÍ OBUV

- hebká, měkká a pohodlná
- s pružnou protiskluzovou podrážkou
- vel.: dámská: 36/37-40/41, pánská: 40/41-44/45

# 139.-

 PĀR


PĀNSKĀ

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

DĚTSKĀ



## pepperts! DOMĀCÍ OBUV

- hebká, měkká a pohodlná
- s pružnou protiskluzovou podrážkou
- vel.: 30/31-34/35

# 119.-

 PĀR



robustní konstrukce



bezpečnostní spínač



nastavení tloušťky



**NÁŠ TIP**  
vhodné i pro extra tenké plátky



### Elektrický univerzální kráječ 120 W

- pro snadné krájení pečiva, uzenin nebo sýrů
- robustní kovové provedení
- jednorázové nebo nepřetržité krájení
- šikmá pracovní deska pro pohodlné používání
- vroubkovaný odnímatelný nůž z nerezové oceli
- plymule nastavitelná tloušťka řezu až do cca 20 mm
- odnímatelný podavač sloužící i jako ochrana prstů
- včetně nádoby na nakrájené potraviny
- navijení kabelu a protiskluzové nožky



1190.- kus

#### TECHNICKÉ ÚDAJE:

- příkon: 120 W
- rozměry: cca 23 x 23 x 34 cm
- hmotnost: cca 3 kg

### Sada pečících a zapékacích forem – 2 kusy

- s vysokým okrajem
- na nákypy, pečeně, koláče apod.
- kvalitní nepřilnavá vrstva od firmy ILAG®
- žáruvzdorná až do 250 °C
- rozměry: cca 29 x 4 x 23 cm



99.90 sada



### Elektrický brousek 20 W

- na broušení nožů, nůžek a šroubováků
- hladký brus, vlnitý brus a broušení nůžek
- volba druhu broušení otočným voličem
- protiskluzové nožky pro stabilní polohu
- snadné čištění zásluhou odnímatelné misky na prach



169.- kus

### Nerezový pekáč

- s extra vysokým okrajem
- žáruvzdorný až do 260 °C
- A: sada pekáčů:  
rozměry: cca 37 x 28 x 6 cm,  
cca 31 x 24 x 6 cm
- B: s vyjímatelnou grilovací mřížkou:  
rozměry: 42 x 27 x 6 cm



349.- kus/sada



Nabídka zboží platí od 21. 12. do 27. 12. 2015 nebo do vyprodání zásob. Chyby v tisku vyhrazeny. Ceny jsou bez dekorace. Lidé si vyhražují právo změnit v balení a variantě nabízeného zboží. Odběr možný jen v obvyklém množství.



## Keramická pánev 32 cm

- kvalitní keramická nepřilnavá povrchová úprava od firmy ILAG®
- rovnoměrný a rychlý rozvod tepla díky silnému dnu
- vhodná pro všechny druhy plotýnek – včetně indukčních
- odolná proti poškrábání a oděru
- tloušťka dna: cca 5 mm
- rozměry: Ø cca 32 cm, výška 6 cm

Značková keramická nepřilnavá úprava v prémiové kvalitě. Vyznačuje se vysokou tepelnou odolností a trvanlivostí. Díky svým vlastnostem se snadno čistí a udržuje.



3 roky záruka

sendvičové dno cca 5 mm

VHODNÁ I PRO INDUKČNÍ PLOTÝNKY



499,- kus



cca 4 mm

objem: cca 4,5 l

## Nerezový kuchyňský sortiment

- A: sada sít na pánev
- B: napařovací vložka
- C: slévací síto
- kvalitní nerezová ocel

89,90 sada, kus



A: 2x 2,7 l  
B: 3x 1,9 l  
C: 4x 1 l  
D: 5x 0,5 l  
E: 6x 0,25 l

3 roky záruka

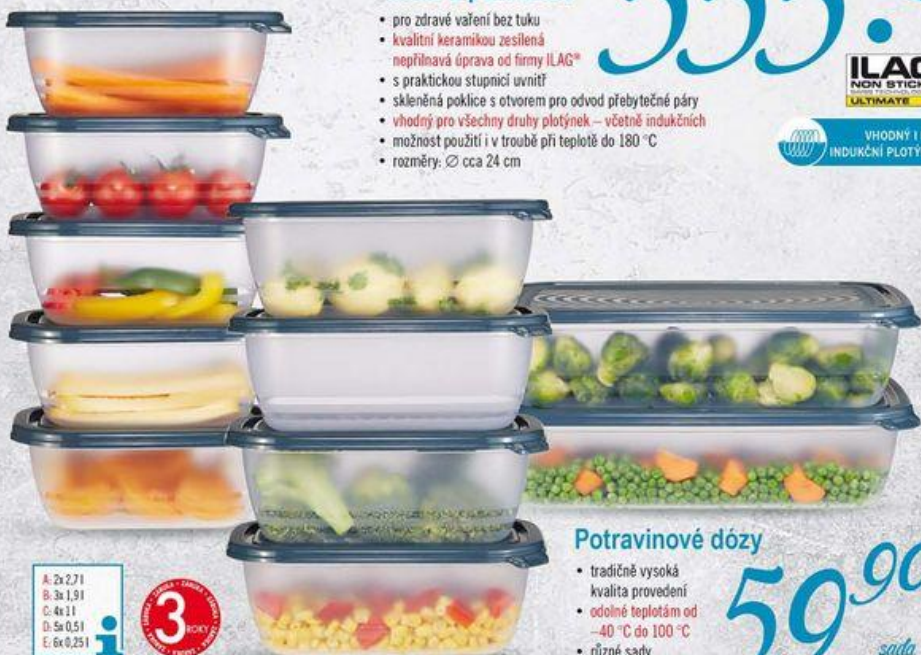
## Hrnc s pokličkou

- pro zdravé vaření bez tuku
- kvalitní keramikou zesílená nepřilnavá úprava od firmy ILAG®
- s praktickou stupnicí uvnitř
- skleněná poklice s otvorem pro odvod přebytečné páry
- vhodný pro všechny druhy plotýnek – včetně indukčních
- možnost použití i v troubě při teplotě do 180 °C
- rozměry: Ø cca 24 cm

555,- kus



VHODNÝ I PRO INDUKČNÍ PLOTÝNKY



## Potravinové dózy

- tradičně vysoká kvalita provedení
- odolné teplotám od -40 °C do 100 °C
- různé sady

59,90 sada



### Skleněná karafa

- z ručně vyrobeného skla a nerezové oceli
- výlevek s víkem a vestavěným sítkem – zadržuje led a kousky ovoce
- velký otvor pro snadné vkládání
- objem: cca 1 l
- výška: cca 35 cm

369.- kus



### Sada koření ve stojánu

- způsob skladování chrání aroma
- 6 skleniček s víčky na jemné a hrubé drcení
- rozměry: držák cca 28 x 7 x 6 cm
- objem koření: cca 100 ml

149.- sada



### Sada na ocet a olej

- úsporná a elegantní sada rozprašovačů se skleněnými nádobkami
- praktické ovládání a jednoduché plnění
- objem nádobky: cca 90 ml



149.- sada



### Dezertní příbory

- leštěná nerezová ocel
- vhodné do myčky na nádobí

6 DÍLNÁ SADA

129.- sada

#### RŮZNÉ SADY:

- A: na předek
- B: dezertní vidličky
- C: lžičky s brčkem
- D: na jogurt
- E: na zmrzlinu
- F: na koktejl
- G: kávové lžičky
- H: na espresso



## Pro svátky plné pohody



Vánoční hvězda  
• květináče cca 12 cm  
• výška cca 30 cm

pokojové rostliny

7990 kus

od pondělí 21.12.



Kapradina v zinkovém květináči  
• květináče cca 13 cm  
• výška cca 25 cm

pokojové rostliny

8990 kus

od pondělí 21.12.



5990 kus

Orchidej ve skle  
• vázy cca 9,5 cm  
• výška vázy cca 12 cm

pokojové rostliny

od pondělí 21.12.



4990 kytice

ČERSTVÉ ŘEZANÉ KVĚTINY  
KAŽDÉ PONDĚLÍ, ČTVRTEK A SOBOTU

**PŘIDEJTE SE K NÁM!**  
www.facebook.com/LIDLCESKO



zde platíte bezkontaktně



**U NÁS MŮŽETE PLATIT I BEZKONTAKTNĚ**



## ZÁKAZNICKÁ LINKA

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





Správná volba

Připravte se na

# oslavy

MORAVSKÉ  
UZENÉ  
krájené

-26%  
**1690**  
~~2290~~  
100 g



96%  
vepřová  
kýta

-20%  
**3990**  
~~4990~~  
250 g  
1 kg = 159,60 Kč

UHERSKÁ  
KLOBÁSA



JADEL  
neuzený / uzžený / s kofením

-25%  
**1490**  
~~1990~~  
100 g



ACTIVE BÍLÝ /  
BÍLÝ SLADKÝ

-23%  
**450**  
~~590~~  
135 g  
100 g = 3,33 Kč



100 g  
vyrobena ze  
136 g  
masa



PIKANTNÍ  
POMAZÁNKA  
sýrová s česnekem

**4990**  
500 g  
1 kg = 99,80 Kč

-26%  
**2190**  
~~2990~~  
250 g  
1 kg = 87,60 Kč

MINI VĚTRNÍKY



VLAŠSKÝ SALÁT

-26%  
**1090**  
~~1490~~  
150 g  
100 g = 7,27 Kč



NAKLÁDANÝ CAMEMBERT

-21%  
**5490**  
~~6990~~  
500 g  
1 kg = 183 Kč/PP



od čtvrtka  
24. prosince



BRAMBOROVÉ CHIPSY  
různé druhy

-26%  
**1090**  
~~1490~~  
150 g  
100 g = 7,27 Kč

ŠVESTKA  
alk. 40 % obj.,  
obsahuje švestkový  
destilát

-22%  
**9990**  
~~129.-~~  
0,5 l  
1 l = 199,80 Kč



-29%  
**169.-**  
~~239.-~~  
0,7 l  
1 l = 241,43 Kč

TEQUILA  
STŘÍBRNÁ  
alk. 38 % obj.



-30%  
**690**  
~~990~~  
0,5 l  
1 l = 13,80 Kč

GRANÁT 11  
polotmavý ležák  
záloha na lahev\*  
3 Kč



TOPINKOVÉ  
CHIPSY  
různé druhy

-28%  
**2490**  
~~3490~~  
250 g  
1 kg = 99,60 Kč



MÁSLOVÉ  
PEČIVO  
slané / se sýrem

-33%  
**1990**  
~~2990~~  
150 g  
100 g = 13,27 Kč



POMERANČOVÁ  
ŠŤÁVA  
s dužinou, podíl  
složky 100 %

-25%  
**2990**  
~~3990~~  
1 l

7 UP /  
MIRINDA

**1990**  
2,5 l  
1 l = 7,96 Kč



PARDÁL  
ECHT  
světlý ležák,  
záloha na lahev  
10 x 3 Kč

**7990**  
10 x 0,5 l  
1 l = 15,98 Kč

Nabídka zboží platí od 24. 12. do 27. 12. 2015 nebo do vyprodání zásob. Chyby v tisku vyhrazeny. Ceny jsou bez dekorace. Firma Lidl si vyhrazuje právo změny v balení a variantě nabízeného zboží. Odběr možný jen v obvyklém množství.



Přejeme našim zákazníkům  
**neopakovatelné Vánoce**  
 A ŠTASTNÝ NOVÝ ROK!

ČTVRTEK	24. 12. 2015	07:00 - 12:00
PÁTEK	25. 12. 2015	ZAVŘENO
SOBOTA	26. 12. 2015	09:00 - 17:00

ČTVRTEK	31. 12. 2015	07:00 - 15:00
PÁTEK	01. 01. 2016	ZAVŘENO

V OSTATNÍCH DNECH PLATÍ BĚŽNÁ OTEVÍRACÍ DOBA.



**OBCHODNÍK ROKU 2015**  
**GE Money Bank**  
 Cena veřejnosti

Dejte nám

**SVŮJ HLAS**

**A VYHRAJTE!**

Podpořte nás ve veřejném hlasování o MasterCard Obchodník roku 2015 –  
 GE Money Bank **Cenu veřejnosti** a vyhraďte **50 000 Kč!**

Pošlete SMS zprávu ve tvaru **OR<sup>(mezera)</sup>LIDL** na číslo **605 977 605** nebo hlasujte na  
**www.obchodnik-roku.cz.**

Zapojení do soutěže o kartu bene+ a 50.000 Kč je podmíněno zodpovězením tipovací otázky „Kolik aktivních debetních a kreditních karet zahrnujících program bene+ bude GE Money Bank, a. s. celkem registrovat k 10. 1. 2016?“.

**Děkujeme za Váš hlas!**

Cena SMS je určena dle platného tarifu operátora pro SMS do sítě T-Mobile Czech Republic a.s. Hlasování bude probíhat od 16. 11. 2015 do 10. 1. 2016. Více informací a pravidla soutěže naleznete na [www.obchodnik-roku.cz](http://www.obchodnik-roku.cz).