

Wina

PORTUGALII



Biedronka
Codziennie niskie ceny

Wina

HISZPANII

Oferta ważna od 2.11 do 22.11.2015 r. lub do wyczerpania zapasów.
Folder dostępny w ramach stoiska alkoholowego.

Różnorodność siłą Półwyspu Iberyjskiego

Najbardziej wysunięta na zachód część Europy jawi nam się jako jednolita całość: skąpana w słońcu, zakochana w tańcu i muzyce, pełna temperamentu, gustująca w dobrym jedzeniu i winie. Jeśli jednak dobrze się przyjrzeć, trudno nie zauważyć różnic dzielących dwa winiarskie kraje tego terytorium.



Owszem, zarówno w Portugalii, jak i Hiszpanii dorsz, ryby, owoce morza, a także owcze sery, wieprzowina i jędrne czerwone mięsa cieszą się ogromną popularnością, jednak potrawy przyrządza się z nich w zgoła odmienny lub zaledwie zbliżony do siebie sposób. Wywarło to swoje piętno na winach, które są przecież nieodłącznym elementem niemal każdego iberyjskiego posiłku. Dlatego trunki hiszpańskie i portugalskie różnią się od siebie pięknie barwami wewnętrznej różnorodności.

Hiszpanie, którzy szczycą się największą powierzchnią winnic na świecie, w ostatnich dekadach postawili na jednego bohatera – czerwony szczep Tempranillo, który pod lokalnymi nazwami prowadzi nas przez wiele regionów i klimatów. Byłoby jednak nietaktem zapomnieć o klasowych rodzinach z apelacji Priorat i całej Katalonii, o aromatycznym szczepie Verdejo z regionu Rueda, a także energicznym Albariño z Galicji.



Portugalia, pomimo dużo mniejszej powierzchni upraw, stanowi prawdziwą oazę dla miłośników lokalnych smaków. Każdy niemal region może pochwalić się unikalnością stylu, klimatu i odmian. Owszem, gdzieś tam, pod nazwami Aragonez i Tinta Roriz pojawia się wszędobylskie Tempranillo, jednak pierwsze skrzypce należą do tutejszych bohaterów: Alvarinho w chłodnym Vinho Verde, Touriga Nacional w górzystym Douro czy też Arinto i Alicante Bouschet w gorącym Alentejo.

Te i inne iberyjskie wina prezentujemy na kolejnych stronach folderu, który trzymają Państwo w rękach. Zapraszamy w wyjątkową podróż po słonecznym Półwyspie!



Tomasz Kolecki-Majewicz
Wielokrotny Mistrz Polski
Sommelierów





🕒 15 min

4 porcje

KORECZKI Z SARDELAMI, OLIVKAMI I SEREM

- 1 opakowanie filecików z sardeli z pietruszką
- 1 słoik oliwek Gordal Iberia nadziewanych pastą paprykową
- 1 opakowanie sera Manchego D.O.P García Baquero
- odrobina oliwy z oliwek Gallo
- pieprz

Ser Manchego pokrój w kostkę, fileciki z sardeli oraz oliwki odsącz z zalewy. Każdy filecik zwiń w rulonik i zepnij wykałaczką razem z jedną oliwką i kostką sera. Przed podaniem koreczki skrop oliwą i posyp świeżo zmielonym pieprzem.

- DOBIERZ ODPOWIEDNIE WINO

Marquês de Borba Alentejo DOC

29,99
ZŁ/BUT.
(39,99 zł/l)



białe wytrawne, 750 ml

budowa ●●●○○○

rzeżkość ●●●○○○

słodycz ●○○○○○

aromatyczność ●●●○○○



DOSKONALE KOMONUJE SIĘ Z:



Białe wino Marquês de Borba pochodzi z portugalskiego regionu Alentejo – wyprodukowano je z winogron Arinto, Antão Vaz, Verdelho i Viognier. Świeżość owoców zachowano zbierając je wcześniej rano.

W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny



Marquês de Borba Alentejo DOC

29,99
ZŁ/BUT.
(39,99 zł/l)



czerwone wytrawne, 750 ml

budowa



rzeźkość



stodycz



taniczność



Czerwone portugalskie wino wyprodukowane z winogron szczepów Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional, Syrah i Cabernet Sauvignon, zebranych w optymalnym stadium dojrzewania. Starzono je w małych dębowych beczkach, dzięki czemu nabrało charakteru.

DOSKONAŁE KOMPONUJE SIĘ Z:



Biedronka
Codziennie niskie ceny

W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



📍 Winnica, Hiszpania

Monasterio de las Viñas Crianza Cariñena DO

16,99
ZŁ/BUT.
(22,65 zł/l)



czerwone wytrawne, 750 ml

budowa



rzeżkość



słodycz



taniczność



Apelacja Cariñena potrafi przyjemnie zaskakiwać. Pochodzące z tego regionu wino charakteryzuje się owocowym aromatem z nutą tostów i karmelu. Dzięki 6-miesięcznemu starzeniu w dębowych beczkach, zyskało wyważony i elegancki smak.

DOSKONAŁE KOMPONUJE SIĘ Z:



W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny



4,99 zł/opak. (41,58 zł/kg)

Konserwy Minerva w oliwie z oliwek, 120 g: dorsz, filety z tuńczyka, lekko wędzone sardynki bez skóry i ości



3,49 zł/opak. (69,80 zł/kg)

Anchois Amerigo, 50 g: filety w oleju słonecznikowym, rolowane filety z kaparami w oleju słonecznikowym

*produkt dostępny w wybranych sklepach



12,99 zł/opak. (216,50 zł/kg)

Łopatka wieprzowa Casa do Porco Preto, 60 g*

Produkt dostępny od 5.11



4,49 zł/opak. (39,04 zł/kg)

Chorizo Argal, 115 g: Pamplona, Regio



6,99 zł/opak. (43,69 zł/kg)

Kiełbasa wieprzowa Fuet, 160 g



7,99 zł/opak. (28,54 zł/kg)

Chorizo Extra, 280 g: naturalne, pikantne



Biedronka
Codziennie niskie ceny

W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



📍 Winnica w Douro, Portugalia

🕒 5 min

4 porcje

DORSZ Z OLIWKAMI

- 1 puszka dorsza w oliwie z oliwek Minerva
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- garść oliwek drylowanych Gordal Iberia

Kawałki dorsza odsącz z oliwy i wyłóż na talerzyk lub deskę. Obok nich potóż pokrojone w plasterki oliwki. Całość posyp posiekaną natką pietruszki.

● DOBIERZ ODPOWIEDNIE WINO

Paço do Monsul Douro DOC*

19,99

ZŁ/BUT.
(26,65 zł/l)



czerwone wytrawne, 750 ml

budowa

rzeźkość

słodycz

taniczność



Czerwone wino Paço do Monsul powstało przez połączenie owoców Tinta Roriz i Touriga Franca. Ma aromat jagód, wiśni, malin i czarnej porzeczki, skoncentrowany smak świeżych owoców z nutą dębu oraz delikatne i krągłe taniny.

DOSKONALE KOMPONUJE SIĘ Z:



*wino dostępne w wybranych sklepach



W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny

łatwe

10 min

2 porcje

KRAŻKI KALMARÓW Z SOSEM

- 1 opakowanie mrożonych kalmarów w cieście po rzymsku
- olej Wyborny do smażenia
- 100 g majonezu Splendido
- 100 g pomidorowej pasty Tapas Apposta Mediterraneo

Smażone kalmary, nazywane także kalmarami na sposób z Sewilli, przygotowuje się i jada we wszystkich częściach Hiszpanii. To obowiązkowa pozycja w kartach barów Tapas.

Na patelni rozgrzej olej i smaż na nim partiami zamrożone kalmary, po około 2 minuty z każdej strony. Zdejmij je z patelni i połóż na papierowym ręczniku, by pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Do kalmarów podaj w osobnych miseczkach majonez i pastę Tapas.



📍 Majorka, Hiszpania

● DOBIERZ ODPOWIEDNIE WINO

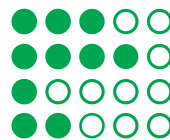
Heredad de Baroja Rioja DOCa

17,99
ZŁ/BUT.
(23,99 zł/l)



białe wytrawne, 750 ml

budowa
rzeżkość
słodycz
aromatyczność



Wino ze słynnego hiszpańskiego regionu Rioja, wyprodukowane w założonej w 1964 roku winnicy leżącej na wysokości 600 m n.p.m. Panuje tam klimat sprzyjający uzyskiwaniu doskonałych owoców.

DOSKONALE KOMPONUJE SIĘ Z:



Biedronka
Codziennie niskie ceny

W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH

HEREDAD DE
BAROJA

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



BLANCO

BODEGAS
Heredad de Baroja
Product of Spain

W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny

łatwe

15 min

4 porcje

KOTLECICKI Z DORSZA

- 1 opakowanie kotleczków z mielonego dorsza atlantyckiego
- olej Wyborny do smażenia
- 1 opakowanie rukoli Vital fresh
- garść pomidorków koktajlowych przekrojonych na pół
- 1 puszka nadziewanych oliwek Iberia

Danie to jest jedną z najbardziej znanych specjalności kuchni portugalskiej. W środkowej i południowej części Portugalii nazywa się je pastéis de bacalhau (czyli paszteciki z dorsza), a na północy - bolinhos de bacalhau (czyli ciasteczka z dorsza).

Zamrożone kotlecki z dorsza smaż partiami na rozgrzanym oleju na złoty kolor przez ok. 6 min. Odsącz je z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Podawaj na liściach rukoli, udekorowane pokrojonymi pomidorkami i oliwkami.

● DOBIERZ ODPOWIEDNIE WINO

Paço do Monsul Douro DOC*

19,99

ZŁ./BUT.
(26,65 zł/l)



białe wytrawne, 750 ml

budowa ●●○○○
rzeżkość ●●●●●
słodycz ●○○○○
aromatyczność ●●●●○

Białe wino będące kompozycją winogron szczepów Moscatel, Rabigato, Códaga do Larinho oraz Malvasia Fina. Aromat róż i cytrusów wspaniale równoważy mineralny, trwały smak z kwiatowo-cytrusową nutą.

*wino dostępne w wybranych sklepach



DOSKONAŁE KOMPONUJE SIĘ Z:



Biedronka
Codziennie niskie ceny



W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny



Vinhas de Pegões Colheita Seleccionada VR Península de Setúbal

16,99
ZŁ/BUT.
(22,65 zł/l)



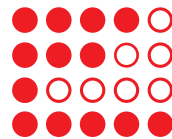
czerwone wytrawne, 750 ml

budowa

rzeźkość

słodycz

taniczność



W wyniku połączenia szczepów portugalskich (Touriga Nacional i Alicante Bouschet) oraz międzynarodowych (Syrah i Cabernet Sauvignon) uzyskano wino pełne wigoru. Ma ono miękkie taniiny oraz aromat i smak konfitur z owoców leśnych z waniliową nutą na podniebieniu.

DOSKONALE KOMONUJE SIĘ Z:



Biedronka
Codziennie niskie ceny



Winnice, Portugalia

Herdade dos Grous VR Alentejano*

29,99

ZŁ/BUT.
(39,99 zł/l)



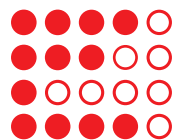
czerwone wytrawne, 750 ml

budowa

rześkość

ślodycz

taniczność



Czerwone wino o głębokim, pełnym i skoncentrowanym smaku, złożonym aromacie i łagodnych taniach. Wyprodukowano je z winogron szczepów Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonez i Syrah, które zebrano w portugalskim regionie Alentejo.

DOSKONALE KOMPONUJE SIĘ Z:



*wino dostępne w wybranych sklepach

W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny



3,99 zł/opak. (8,87 zł/kg)

Marmolada Extra Pingo Doce, 450 g



11,99 zł/opak. (47,96 zł/kg)

Ser owczy Lagos, 250 g



6,99 zł/opak. (34,95 zł/kg)

Ser São Jorge D.O.P, 200 g



6,99 zł/opak. (22,55 zł/kg)

Dżem Sabores do Campo, 310 g:
dyniowy, pomidorowy, figowy



7,79 zł/opak. (51,93 zł/kg)

Ser Iberico García Baquero, 150 g



7,79 zł/opak. (51,93 zł/kg)

Ser owczy Manchego D.O.P
García Baquero, 150 g





● DOBIERZ ODPOWIEDNIE WINO

Salauris Crianza Priorat DOCa*

29,99
ZŁ/BUT.
(39,99 zł/l)



czerwone wytrawne, 750 ml

budowa
rześlność
słodycz
taniczność



Wino to jest rezultatem połączenia znakomitych, dojrzewających w Hiszpanii winogron szczepów Garnacha Negra, Merlot oraz Syrah. Leżakowało 12 miesięcy w beczkach z amerykańskiego i francuskiego dębu, zyskując piękną wiśniowoczerwoną barwę z rubinową poświatą, która podkreśla aromat bardzo dojrzałych, czerwonych owoców. Ciepłym, głębokim i zrównoważonym smakiem zadowoli podniebienia koneserów.

DOSKONALE KOMONUJE SIĘ Z:  

*wino dostępne w wybranych sklepach

W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny

łatwe

20 min

4 porcje

MAŁŻE À BULHÃO PATO

- 1 kg (2 opakowania) mrożonych małży Gelpexe, uprzednio rozmrożonych na sicie
- 4 łyżki oliwy z oliwek Borges Extra Virgin Robust
- 6 posiekanych żąbków czosnku
- garść listków kolendry
- 2 cytryny
- pieprz

W garnku rozgrzej oliwę, dodaj czosnek, a kiedy zacznie się lekko rumienić, wsyp małże. Zamieszaj, przykryj pokrywką i duś przez około 7 minut, wstrząsając od czasu do czasu garnkiem. Zdejmij z ognia, dodaj garść listków kolendry, dopraw pieprzem i podlej sokiem z 1 cytryny. Przełóż na półmisek, w którym będą serwowane i udekoruj listkami kolendry oraz częstkami cytryny. Podawaj ze świeżym lub podpieczonym chlebem.



📍 Azenhas do Mar, Portugalia

● DOBIERZ ODPOWIEDNIE WINO

Casa de Santar Dão DOC*

19,99
ZŁ/BUT.
(26,65 zł/l)



białe wytrawne, 750 ml

budowa



rzeżkość



słodycz



aromatyczność



Casa de Santar jest nie tylko największą posiadłością winiarską w portugalskim regionie Dão, ale także jedną z najstarszych – jej początki sięgają XVII wieku. Produkowane tu wino jest pełne aromatów tropikalnych owoców i cytrusów. Całość jest owocowa, świeża i harmonijna.

DOSKONALE KOMPONUJE SIĘ Z:



*wino dostępne w wybranych sklepach





W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny

łatwe

40 min

4 porcje

ZŁOTE FILETY Z RYŻEM POMIDOROWYM

- 400 g mrożonych filetów z morskczuka południowoafrykańskiego, uprzednio rozmrożonych
- sok z 1 cytryny
- 1 posiekany ząbek czosnku
- 2 łyżki mleka Mleczna Dolina
- olej Wyborny do smażenia
- mąka pszenna Złote Pola
- 1 jajko Ale Jaja
- 1 cytryna podzielona na cząstki
- sól, pieprz

ryż:

- 3 łyżki oliwy z oliwek Gallo
- 1 drobno posiekana cebula
- 2 drobno posiekane ząbki czosnku
- 400 g pomidorów pozbawionych gniazd nasiennych i drobno pokrojonych
- pół zielonej papryki drobno pokrojonej
- 250 g ryżu Agulha Pingo Doce
- sól

Morskczuka dopraw solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Posyp czosnkiem, zalej mlekiem i odstaw do zamarynowania na czas przygotowania ryżu. W garnku rozgrzej oliwę i zeszklij na niej czosnek oraz cebulę. Dodaj pomidory i paprykę, dopraw solą, zamieszaj i duś pod przykryciem przez około 5 minut. Dodaj ryż, dobrze wymieszaj i podlej 500 ml wrzątku. W razie potrzeby dopraw solą, zamieszaj i gotuj pod przykryciem przez ok. 15 minut, aż ryż będzie ugotowany. W międzyczasie na szerokiej patelni rozgrzej olej. Filety dokładnie odsącz z marynaty, obtocz je w mące, a zaraz potem zanurz w roztrzepanym jajku. Smaż na gorącym oleju na złoto z obydwu stron. Odsącz z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Podawaj z ryżem i cząstkami cytryny.

● DOBIERZ ODPOWIEDNIE WINO

Vinhas de Pegões VR Península de Setúbal



9,99
ZŁ/BUT.
(13,32 zł/l)



białe wytrawne, 750 ml

budowa
rzeżkość
słodycz
aromatyczność



Bardzo charakterystyczne dla regionu Setúbal połączenie winogron. Szczep Fernão Pires sprawił, że wino jest pełne smaku owoców tropikalnych, Moscatel nadał mu bujny aromat i nutę kwiatową, a Arinto – świeżość i kwasowość przypominającą lemoniadę. Wino lekkie, delikatne i świeże.

DOSKONALE KOMONUJE SIĘ Z:



Biedronka
Codziennie niskie ceny



W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny

łatwe

40 min

4 porcje

OŚMIORNICA PO GALICYJSKU

- 1 mrożona ośmiornica
- 1 duża cebula
- 1 listek laurowy
- 1 ostra papryczka Piri Piri Bulerias
- 600 g ziemniaków
- 2 drobno posiekane ząbki czosnku
- około 150 ml oliwy z oliwek Gallo
- 1 łyżeczka mielonej papryki
- sól

Zamrożoną ośmiornicę dużo łatwiej przyrządzić niż świeżą. Kryształki lodu tworzące się podczas mrożenia rozdzielają włókna mięsa, sprawiając, że staje się ono miękkie i kruche. Idealny czas gotowania ustalimy, dodając do ośmiornicy 1 cebulę. Kiedy cebula będzie miękka, miękka będzie także sama ośmiornica.

W garnku umieść zamrożoną ośmiornicę, całą cebulę, listek laurowy i ostrą papryczkę Piri Piri. Przykryj pokrywką i zagotuj. Gotuj, aż cebula zmięknie, a następnie odcedź. Ośmiornicy odetnij macki i usuń dziób znajdujący się w środkowej części, pod spodem głowy. Głowę oraz macki pokrój na kawałki. W międzyczasie ziemniaki ugotuj w osolonej wodzie. Obierz je, pokrój na grube talarki i rozłóż na półmisku. Na ziemniakach połóż kawałki ośmiornicy, posyp je czosnkiem, podlej oliwą i oprószyć papryką.



● DOBIERZ ODPOWIEDNIE WINO

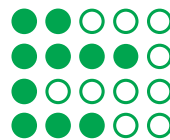
Adegas de Monção Vinho Verde DOC

14,99
ZŁ/BUT.
(19,99 zł/l)



białe wytrawne, 750 ml

budowa
rzeżkość
słodycz
aromatyczność



Młode, przyjemnie aromatyczne wino, pachnące słodkimi jabłkami i kwiatami. Orzeźwiająca szczypta bąbelków i wyraźnie zaakcentowaną cytrynową nutą. Powstało z winogron szczepów Alvarinho i Trajadura uprawianych w winnicach słynnego regionu winiarskiego Vinho Verde, położonego na północy Portugalii.

DOSKONALE KOMPONUJE SIĘ Z:



Biedronka
Codziennie niskie ceny

W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny

łatwe

1 godz.

2 porcje

PIECZONE DORADY

- 2 dorady
- sok z połowy cytryny
- pół cytryny pokrojonej w półplasterki
- 600 g ziemniaków obranych i pokrojonych w kostkę
- 1 cebula pokrojona na cząstki
- 3 ząbki czosnku
- 200 g dojrzałych pomidorów pozbawionych gniazd nasiennych i pokrojonych w kostkę
- 4 łyżki oliwy z oliwek Borges Extra Virgin Robust
- 1 łyżeczka tymianku Kamis
- 100 ml białego wytrawnego wina
- pół bułki z Chorizo
- pół pęczka natki pietruszki
- sól, pieprz



Dorady wypłucz i osusz ręcznikiem kuchennym. Dobrze zaostrzonym nożem zrób dwa nacięcia z każdej strony ryby. Dopraw je od środka solą i sokiem z cytryny. W nacięcia w rybie włóż plasterki cytryny. Ziemniaki, cebulę, pomidory oraz 2 ząbki czosnku pokrojone w plasterki wsyp do naczynia żaroodpornego, dodaj połowę oliwy, tymianek, szczyptę soli i pieprzu. Dobrze wymieszaj, a następnie podlej białym winem. Na wierzchu umieść ryby. Bułki zmiel w maszynce lub robocie kuchennym z pozostałym czosnkiem i garścią zielonej pietruszki. Rozprowadź na rybie, skrop pozostałą oliwą i wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180°C. Piecz około 40 minut.

● DOBIERZ ODPOWIEDNIE WINO

Leira do Canhoto Vinho Verde DOC

17,99
ZŁ/BUT.
(23,99 zł/l)



białe wytrawne, 750 ml

budowa
rzeżkość
słodycz
aromatyczność



Białe portugalskie wino wyprodukowane wyłącznie z winogron szczepu Alvarinho. Wyróżnia je intensywny i owocowy aromat z przewagą owoców tropikalnych oraz odpowiednia kwasowość.

DOSKONALE KOMPONUJE SIĘ Z:





W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny

łatwe

45 min

4 porcje

DORSZ NARCISA

- 4 porcje mrożonego dorsza Bacalhau Smaki Portugalii, uprzednio rozmrożonego
- 250 ml oliwy z oliwek Gallo
- 600 g obranych ziemniaków pokrojonych w plasterki
- 2 duże cebule pokrojone w plasterki
- 4 ząbki czosnku pokrojone w plasterki
- 1 listek laurowy
- 50 g czarnych oliwek bez pestek Iberia

Oto jeden z najbardziej znanych portugalskich sposobów przyrządzenia suszonego dorsza Bacalhau. Przepis ten stworzono w leżącym na północy kraju mieście Braga, w restauracji noszącej nazwę Bacalhau à Narcisa.

Porcje dorsza umieść w garnku, zalej wodą i gotuj na małym ogniu przez około 5 minut. Następnie odcedź i osusz dokładnie papierowym ręcznikiem. Na patelni rozgrzej oliwę i obsmaż na niej z obydwu stron dorsza. Rybę odsącz z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku i umieść na półmisku, na którym będzie podawana. Na tej samej oliwie usmaż na złoty kolor ziemniaki, odsącz je i rozłóż wokół dorsza. Na patelnię wsyp pokrojoną cebulę i czosnek, dodaj listek laurowy i smaż na średnim ogniu przez 10 minut, aż cebula zmięknie, mieszając od czasu do czasu. Wyjmij listek laurowy, a cebulę z czosnkiem ułóż na dorszu i ziemniakach. Udekoruj oliwkami.



📍 Ponte de Lima, Portugalia

● DOBIERZ ODPOWIEDNIE WINO

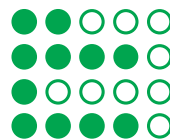
Alba Martin Rias Baixas DO*

24,99
ZŁ/BUT.
(33,32 zł/l)



białe wytrawne, 750 ml

budowa
rzeżkość
stodycz
aromatyczność



Wino Alba Martin pochodzi z winnic hiszpańskiego regionu Rias Baixas. Bliskość Oceanu nadała mu wyjątkową świeżość. Ma również słomkowożółty kolor oraz intensywny i elegancki aromat z nutą owoców i białych kwiatów. Na podniebieniu jest krągły i pełny.

DOSKONALE KOMPONUJE SIĘ Z:



*wino dostępne w wybranych sklepach





Biedronka
Codziennie niskie ceny

łatwe

1 godz.
10 min

8 porcji

PAELLA VALENCIANA

- 2 czerwone papryki
- 6-7 łyżek oliwy z oliwek Gallo
- 1 opakowanie ud lub podudzi z kurczaka Kraina Mięsa
- 80 g wędzonego boczku Nasze Smaki pokrojonego w kostkę
- 250 g mięsa na gulasz z łopatki wieprzowej Kraina Mięsa
- 2-3 krople sosu Piri Piri Bangor
- 250 g mrożonych krewetek Vannamei Maritime, uprzednio rozmrożonych
- 500 g świeżych muli Marinero
- 1 duża cebula drobno posiekana
- 500 g pomidorów, pozbawionych gniazd nasiennych i pokrojonych w kostkę
- 2 łyżki stołowe kurkumy
- 1 łyżeczka ostrej papryki
- 1 listek laurowy
- 500 g ryżu Agulha Pingo Doce
- 200 g groszku Nasza Spizarnia
- 2 cytryny pokrojone na cząstki
- sól



Papryki umieść na patelni do grillowania na dużym ogniu i obracaj je aż skórka będzie opieczona ze wszystkich stron. Następnie włóż je do miseczeki, przykryj folią spożywczą i odstaw. Kiedy ostygną obierz ze skóry, usuń gniazda nasienne, a mięsz pokrój w paski. Wieprzowinę dopraw szczyptą soli i sosem Piri Piri. Na dużej patelni rozgrzej 2 łyżki oliwy i obsmaż na niej na złoto kurczaka i boczek. Przełóż je do osobnego naczynia, na patelnię wlej jeszcze jedną łyżkę oliwy i obsmaż na niej wieprzowinę, mieszając, żeby przyrumieniła się ze wszystkich stron. Wieprzowinę przełóż do kurczaka. Na patelnię wsyp krewetki i obsmaż je szybko, aż staną się różowe. Zdejmij z patelni. Na patelni rozłóż muli, przykryj pokrywką i duś, aż się otworzą. Usuń te, które się nie otworzyły, a resztę wraz z powstałym sosem przełóż do miski. Na patelnię wlej pozostałą oliwę, dodaj cebulę, a kiedy się zeszkli - pomidory. Smaż na średnim ogniu, od czasu do czasu mieszając, przez około 5 minut. W międzyczasie mięso muli wyjmij z muszli (kilka zachowaj w całości do dekoracji). Zawartość patelni dopraw solą, posyp kurkumą i papryką, dodaj listek laurowy. Dokładnie zamieszaj i dodaj ryż. Krótko podsmaż, a następnie zalej 1,2 l wrzątku. Zmniejsz ogień i gotuj przez 20 minut, po czym wymieszaj z odsączonym groszkiem. Na ryżu umieść kawałki kurczaka, wieprzowiny, obrane muli wraz z sosem oraz krewetki. Udekoruj paskami papryki, przykryj folią aluminiową i wstaw na 10-15 min do piekarnika nagrzanego do 180°C. Przed podaniem udekoruj mulami w muszlach oraz cząstkami cytryny.

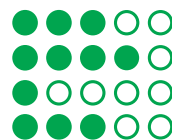
● DOBIERZ ODPOWIEDNIE WINO

Fado VR Alentejano

13,99
ZŁ/BUT.
(18,65 zł/l)



białe wytrawne, 750 ml
budowa
rzeżkość
słodycz
aromatyczność



Muzyka Fado to kwintesencja Portugalii. Noszące tę nazwę wino ma blade, słomkowy kolor z zielonymi refleksami, orzeźwiający smak i owocowy aromat. Wyprodukowano je z winogron szczepów Viognier, Arinto i Siria.

DOSKONALE KOMONUJE SIĘ Z:



Biedronka
Codziennie niskie ceny

W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



FADO
FAMILIAR
SIRIA
ARINTO
VOGNIER
2014
PRODUCE OF SPAIN
ALCANTARA

W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny

łatwe

50 min

4 porcje

CIEŁĘCINA Z PAPRYKĄ I POMIDORAMI

- 500 g kotletów cielęcych z kością
- sok z połowy cytryny
- 4 posiekane ząbki czosnku
- 400 g dojrzałych pomidorów pozbawionych gniazd nasiennych i pokrojonych w drobną kostkę
- 2 zielone papryki pokrojone w drobną kostkę
- 1 posiekana duża cebula
- 4 łyżki oliwy z oliwek Gallo
- 200 ml bulionu mięsnego Culineo
- sól, pieprz

Kotlety dopraw sokiem z cytryny, czosnkiem i szczyptą pieprzu. Pokrojone papryki i pomidory wymieszaj z cebulą. Dodaj oliwę i bulion mięsny, dopraw solą i pieprzem. Połowę warzyw wyłóż na dno garnka, ułóż na nich kotlety, przykryj pozostałymi warzywami. Duś na średnim ogniu pod przykryciem przez około 45 minut lub do momentu, gdy mięso będzie miękkie.



Barcelona, Hiszpania

● DOBIERZ ODPOWIEDNIE WINO

A cappella Verdejo Rueda DO

17,99
ZŁ/BUT.
(23,99 zł/l)



białe wytrawne, 750 ml

budowa
rzeżkość
słodycz
aromatyczność



Wino A cappella wywodzi się z hiszpańskiego regionu Rueda, słynącego w świecie z uprawy doskonałego szczepu Verdejo. Zrównoważona kwasowość pozwala na utrzymanie orzeźwiającego smaku, dzięki któremu można przeżyć nowe intensywne doznania.

DOSKONALE KOMPONUJE SIĘ Z:



Biedronka
Codziennie niskie ceny

W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny

łatwe

15 min

2 porcje

KOTLETY CIEŁĘCE W SOSIE ŚMIETANOWYM

- 30 g masła Mleczna Dolina
- 2 kotlety cielęce z kością
- 30 ml wina Porto Tawny
- 200 ml śmietany 18% Mleczna Dolina
- 2 łyżeczki musztardy Rikka
- sól, pieprz

Aby kotlety były miękkie i soczyste, należy na dużym ogniu obsmażyć je z obydwu stron. W ten sposób zamkniemy pory mięsa, zapobiegając wypłynięciu z niego soków. Z tego samego powodu cielęcinę powinno się solić dopiero w momencie jej przygotowywania.

Połowę masła dobrze rozgrzej na patelni. Obsmaż na nim z obydwu stron na dużym ogniu kotlety cielęce. Dopraw solą i pieprzem i przelóż do osobnego naczynia. Na tę samą patelnię wlej Porto, zagotuj je mieszając drewnianą łyżką, aby rozpuścić pozostałości po smażonym wcześniej mięsie. Dodaj śmietanę i doprowadź do wrzenia mieszając. Kotlety posmaruj musztardą i włóż do sosu. Duś na niewielkim ogniu, wstrząsając od czasu do czasu patelnią, aż mięso będzie miękkie.

● DOBIERZ ODPOWIEDNIE WINO

Herdade dos Grous VR Alentejano*

24,99
ZŁ/BUT.
(33,32 zł/l)



białe wytrawne, 750 ml

budowa



rzeźkość



słodycz



aromatyczność



Portugalskie wino będące kompozycją owoców szczepów Antão Vaz, Arinto i Gouveio, uprawianych w regionie Alentejo. Ma złotozieloną barwę oraz intensywny aromat tropikalnych owoców. W ustach jest bogate, owocowe i eleganckie, o zrównoważonej kwasowości.

*wino dostępne w wybranych sklepach



DOSKONALE KOMONUJE SIĘ Z:



Biedronka
Codziennie niskie ceny

30

W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny

łatwe

1 godz.
45 min

6 porcji

KACZKA Z ZIELONYMI OLIVKAMI I POMARAŃCZĄ

- 1 świeża kaczka Świat Drobiu
- 2 łyżki oliwy z oliwek Gallo
- 1 posiekana duża cebula
- 6 posiekanych ząbków czosnku
- 2 marchewki pokrojone w plasterki
- 1 łyżka mąki pszennej Złote Pola
- 1 listek laurowy
- 1 pomarańcza podzielona na cząstki
- sos Piri Piri Bangor
- 200 ml białego wytrawnego wina
- 1 łyżeczka miodu lawendowego SerraMel
- 150 g zielonych oliwek Iberia bez pestek pokrojonych w plasterki
- sól, pieprz



Kaczkę opłucz i dokładnie osusz ręcznikiem papierowym od środka i na zewnątrz. Dopraw w środku i na wierzchu solą oraz pieprzem. W naczyniu żaroodpornym rozgrzej oliwę. Włóż do niego kaczkę i obsmaż ją ze wszystkich stron. Dodaj cebulę, czosnek, marchew oraz szczyptę soli i smaż mieszając przez około 5 minut. Zestaw z ognia, warzywa oprósź mąką, dodaj listek laurowy, cząstki pomarańczy i kilka kropel sosu Piri Piri. Wstaw na środkową półkę do piekarnika rozgrzanego do 225°C. Po około 20 minutach zmniejsz temperaturę do 190°C, kaczkę podlej białym winem i piecz przez kolejną godzinę. Upieczoną kaczkę przełóż na półmisek, podziel na mniejsze kawałki i włóż do wyłączanego już piekarnika. Z sosu pozostałego w naczyniu żaroodpornym wyjmij kawałki pomarańczy i listek laurowy, dodaj miód i podgrzej krótko, aby płyn trochę odparował. Dodaj oliwki i polej kaczkę.



Consuegra, Hiszpania

● DOBIERZ ODPOWIEDNIE WINO

Gran Sello Vino de la Tierra de Castilla

16,99
ZŁ/BUT.
(22,65 zł/l)



czerwone wytrawne, 750 ml

budowa ●●●●●○
rzeżkość ●●●●●○
słodcyz ●○●○●○
taniczność ●●●●●○

Rubinowoczerwone, eleganckie wino o wysokiej koncentracji świeżych i dobrze zbalansowanych aromatów. Na podniebieniu krągłe i ciepłe z długim zakończeniem. Jest rezultatem połączenia dojrzałych w Hiszpanii winogron szczepów Tempranillo i Syrah.

DOSKONALE KOMONUJE SIĘ Z:





W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny

łatwe

1 godz.

4 porcje

JAGNIĘCINA Z SOCZEWICĄ

- 500 g steków z udźca jagnięcego bez kości
- 1 łyżka mielonej ostrej papryki
- 1 listek laurowy
- 4 łyżki oliwy z oliwek Gallo
- 2 cebule pokrojone w cienkie plasterki
- 2 marchewki pokrojone w półplasterki
- 3 średnie ziemniaki pokrojone w kostkę
- 100 ml białego wytrawnego wina
- 200 g czerwonej soczewicy Plony Natury
- 1 zielona papryka pozbawiona gniazda nasiennego i pokrojona w paski
- 200 g sosu Tomate Frito Ferrer
- 100 g kiełbasy Chorizo Argal
- sól, pieprz



Mięso dopraw solą, pieprzem i papryką. Dodaj rozdrobniony listek laurowy, skrop 1 łyżką oliwy z oliwek. Przyprawy wetrzyj palcami w mięso. Pozostałą oliwę rozgrzej w garnku, włóż do niego mięso i lekko podsmaż z obydwu stron. Zmniejsz ogień, dodaj cebulę, marchew i ziemniaki. Podlej białym winem, przykryj pokrywką i duś przez około 10 minut. Następnie dodaj soczewicę, paprykę, sos Tomate Frito i Chorizo. Podlej wodą, dopraw solą. Gotuj pod przykryciem przez 30 minut, aż mięso i warzywa będą miękkie.



● DOBIERZ ODPOWIEDNIE WINO

A cappella Ribera del Duero DO

17,99
ZŁ/BUT.
(23,99 zł/l)



czerwone wytrawne, 750 ml

budowa ●●●●○
rzeżkość ●●●●○
słodycz ●○●○●○
taniczność ●●●●○

Wino A capella pochodzi z winnic położonych nieopodal hiszpańskiego odcinka rzeki Duero. Piaskowo-żwirowe podłoże sprawiło, że owoce zachowały świeżość oraz wyjątkowy smak. Trunek leżakował 5 miesięcy w dębowych beczkach, nabierając charakteru i struktury.

DOSKONALE KOMONUJE SIĘ Z:



Biedronka
Codziennie niskie ceny



W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny

łatwe

2 godz.
10 min

4 porcje

FASOLKA PO ASTURYJSKU

- 3 łyżki oliwy z oliwek Gallo
- 2 duże cebule, posiekane
- 3 posiekane ząbki czosnku
- 1 listek laurowy
- 1 łyżka mielonej ostrej papryki
- 1 łyżeczka kurkumy
- 200 g sosu Tomate Frito Ferrer
- 500 g fasoli Plony Natury namoczonej przez noc
- 150 g wędzonego boczku Nasze Smaki pokrojonego w kostkę
- 150 g łopatki wieprzowej Casa do Porco Preto
- 1 kiełbasa Chorizo Extra
- sól



Przygotowane z białej fasoli danie jest tradycyjnym przysmakiem leżącego w Hiszpanii regionu Asturia. Zgodnie z ludową tradycją, smakuje dużo lepiej następnego dnia po przygotowaniu, kiedy to wydobywa się cały jego smak. Jest sycące, idealne na mroźne, zimowe dni.

W garnku rozgrzej oliwę i zeszklij na niej cebulę i czosnek. Dodaj listek laurowy, paprykę, kurkumę i smaż przez około 1 min. Dodaj smażone pomidory i odsączoną z wody fasolę, pokrojony boczek i łopatkę wieprzową oraz około 1,5 l wody. Zamieszaj i dopraw szczyptą soli. Przykryj pokrywką i gotuj na małym ogniu przez około 90 minut, od czasu do czasu mieszając. Kiełbasę ponakłuj wykałaczką, dodaj do gotującej się fasoli i gotuj następne 30 minut. W razie konieczności dopraw.

● DOBIERZ ODPOWIEDNIE WINO

Monte da Ravasqueira VR Alentejano

14,99
ZŁ/BUT.
(19,99 zł/l)



czerwone półwytrawne, 750 ml
budowa
rzeżkość
słodycz
taniczność



Udane połączenie winogron szczepów Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional i Syrah, dojrzewających w portugalskim regionie Alentejo. Wino to jest żywe i eleganckie, o średniej budowie i długim finiszu. Ma intensywny czerwony kolor, a w nosie i ustach aromaty czerwonych owoców, czereśni, czarnych jeżyn i jagód.

DOSKONALE KOMPONUJE SIĘ Z:



Biedronka
Codziennie niskie ceny



W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny



5,99 zł/opak. (31,53 zł/kg)

Iberyjska pasta Tapas Apposta Mediterraneo, 190 g:
pomidorowa, paprykowa, oliwkowa

5,99 zł/opak.

Oliwki Gordal Iberia:
zielone drylowane, 330 g/163 g (36,75 zł/kg)
zielone nadziewane pastą paprykową, 335 g/198 g (30,25 zł/kg)



2,99 zł/opak. (35,18 zł/kg)

Oliwki zielone Iberia, 200 g/85 g:
z nadzieniem cytrynowym, z nadzieniem łososiowym, z nadzieniem anchois



5,99 zł/opak. (17,11 zł/kg)
Sos Tomate Frito Ferrer, 350 g



5,99 zł/opak. (11,98 zł/kg)

Tortilla ziemniaczana z cebulą, 500 g



9,99 zł/opak. (19,98 zł/kg)

Rosca z szynką Serrano i serem Emmentaler, 500 g





📍 Winnica w Alentejo, Portugalia

Fado VR Alentejano

13,99
ZŁ/BUT.
(18,65 zł/l)



czzerwone wytrawne, 750 ml

budowa



rześlkość



slodycz



tanicznośc



Pełne charakteru portugalskie wino wyprodukowane z winogron szczepów Trincadeira, Aragonez i Syrah. Charakteryzuje się doskonałym balansem i odpowiednią tanicznością. Ma aromat jagód i przypraw oraz łagodny smak o przyjemnym zakończeniu.

DOSKONALE KOMONUJE SIĘ Z:



W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny

łatwe

15 min

2 porcje

KARKÓWKA Z CZARNEJ ŚWINI Z JABŁKAMI



- 1 opakowanie karkówki z czarnej świni iberyjskiej
- 2 jabłka odmiany Reneta, obrane i pokrojone na cząstki
- 1 łyżka oliwy z oliwek Gallo
- 1 łyżeczka tymianku Kamis
- 1 łyżeczka cukru
- sól morską Pingo Doce, pieprz

Mięso z czarnej świni iberyjskiej zawdzięcza charakterystyczne rozmieszczenie tłuszczu sposobowi hodowli i karmienia – zwierzęta te przemierzają codziennie dziesiątki kilometrów w poszukiwaniu swojego przysmaku: żółtli. Dzięki temu ich mięso jest wyjątkowo soczyste i smaczne. Nie wymaga też dużej ilości przypraw – wystarczy oprószyć je kryształkami soli.

Plastry mięsa dopraw z obydwu stron solą. Jabłka skrop oliwą i oprósź tymiankiem oraz cukrem. Rozgrzej patelnię grillową. Umieść na niej wieprzowinę oraz jabłka. Mięso smaż z obydwu stron na złoty kolor przez ok. 3-5 min.

- DOBIERZ ODPOWIEDNIE WINO

Loios VR Alentejano

14,99
ZŁ/BUT.
(19,99 zł/l)



białe wytrawne, 750 ml

budowa
rzeżkość
słodycz
aromatyczność



Udane połączenie portugalskich winogron szczepów Arinto, Rabo de Ovelha i Roupeiro. Ma atrakcyjny, intensywny aromat cytryny i grapefruita. Także na podniebieniu utrzymuje swój owocowy profil z akcentami cytrusowej kwasowości, dodając całej kompozycji niezwyklej elegancji i świeżości.

DOSKONAŁE KOMPONUJE SIĘ Z:



Biedronka
Codziennie niskie ceny

W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Loios

VINHO
REGIONAL ALENTEJANO
2014

W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny

łatwe

45 min

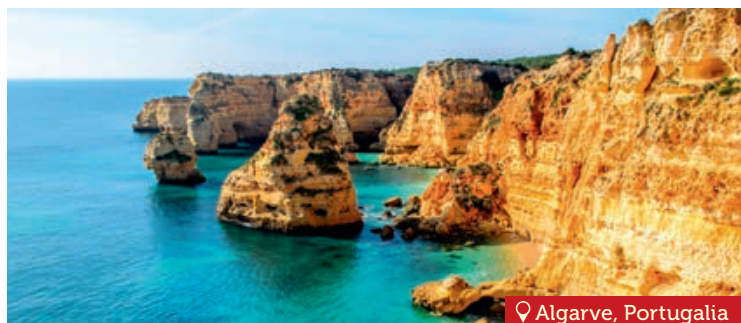
6 porcji

ROLADA WIEPRZOWA Z SZYNKĄ I SEREM

- 2 rolady wieprzowe
- 3 łyżki oliwy z oliwek Borges Extra Virgin Robust
- 1 łyżka miodu lawendowego SerraMel

Tego typu produkty cieszą się w Portugalii niesłabnącą popularnością. Serwuje się je zarówno jako gorące dania główne, jak i zimne przekąski. Każda rolada jest ręcznie zwijana i starannie panierowana, a następnie od razu pakowana przy użyciu atmosfery ochronnej, co gwarantuje świeżość i znakomity smak.

Rolady wyjmij z opakowania i umieść na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Polej je oliwą wymieszaną wcześniej z miodem i wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180°C (bez termoobiegu). Piecz około 30-40 minut, aż się zrumienią. Następnie pokrój je w plasterki. Podawaj z ryżem oraz zieloną sałatą lub szpinakiem. Rolady można upiec także bez dodatków, od razu po wyjęciu z opakowania.



● DOBIERZ ODPOWIEDNIE WINO

Clos Montebuena Reserva Rioja DOCa

29,99
ZŁ/BUT.
(39,99 zł/l)



czerwone wytrawne, 750 ml
budowa ●●●●●●●●
rzeżkość ●●●●●●●●
słodycz ●●●●●●●●
taniczność ●●●●●●●●

To wspaniałe hiszpańskie wino przez 18 miesięcy dojrzało w dębowych beczkach, zyskując głęboki wiśniowy kolor i złożony owocowy aromat z nutą kakao i dymu. Na podniebieniu jest pełne smaku. Pozostawia w ustach lekkie, jedwabiste wrażenie.

DOSKONALE KOMPONUJE SIĘ Z:





W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny

łatwe

75 min +
marynowanie

6 porcji

KRÓLIK PO MYŚLIWSKU

- 1 tuszka królika podzielona na kawałki
- 6 posiekanych ząbków czosnku
- 2 listki laurowe
- 4 łyżki oliwy z oliwek Gallo
- 150 ml czerwonego wytrawnego wina
- 2 cebule pokrojone w plasterki
- 1 czerwona papryka pozbawiona gniazda nasiennego i pokrojona w paski
- 3 dojrzałe pomidory pozbawione gniazd nasiennych i pokrojone w kostkę
- 1 kieliszek wina Porto Tawny
- natka pietruszki
- sól, pieprz

W oryginalnej wersji potrawę tę przygotowuje się z dzikiego królika z dodatkiem jego krwi. Nasza, nieco uproszczona wersja wykorzystuje białe i delikatne mięso królika domowego. Przed przyrządzeniem warto je zamarynować, by nabrało smaku.

Kawałki królika dopraw solą i pieprzem. Umieść je w naczyniu, dodaj czosnek, rozdrobnione liście laurowe i 1 łyżkę oliwy. Wymieszaj, podlej winem i pozostaw w marynacie przez przynajmniej dwie godziny. Pozostałą oliwę rozgrzej w garnku. Kawałki królika oczyść z marynaty i obsmaż na złoto ze wszystkich stron na średnim lub dużym ogniu. Zmniejsz ogień i dodaj cebulę. Przykryj pokrywką i smaż 10 min. Następnie dodaj pomidory i paprykę, podlej marynatą oraz Porto. Duś pod przykryciem około 40-45 min. Zwiększ ogień, dopraw solą oraz pieprzem i gotuj bez przykrycia przez 5-10 minut, aby lekko zredukować sos. Królika podawaj z ziemniakami, posypanego pietruszką.

● DOBIERZ ODPOWIEDNIE WINO

Castillo Mayor Gran Reserva Cariñena DOP

19,99
ZŁ/BUT.
(26,65 zł/l)



czerwone wytrawne, 750 ml

budowa



rzeźkość



słodycz



taniczność



Hiszpańskie wino będące kompozycją owoców szczepu Tempranillo, Garnacha i Cariñena, zebranych w drugim tygodniu września. Długi, wynoszący 1,5 roku proces dojrzewania w dębowych barytkach sprawił, że wino zyskało wiśniowy kolor oraz krągły i ciepły smak.



DOSKONALE KOMPONUJE SIĘ Z:



Biedronka
Codziennie niskie ceny

W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny

łatwe

30 min

3 porcje

MARYNOWANY SCHAB Z ZIEMNIAKAMI PATATAS BRAVAS

- 500 g ziemniaków obranych i pokrojonych w kostkę
- 1 opakowanie marynowanego schabu
- oliwa z oliwek Borges Extra Virgin Robust
- 1 słoik sosu Brava Casa Martiò
- tymianek
- sól



Pieczone ziemniaki Patatas Bravas, będące w naszej propozycji dodatkiem do marynowanego schabu, w Hiszpanii często podaje się również jako przekąskę, czyli Tapa. Charakterystyczny pikantny sos pomidorowy można zrobić samemu lub kupić gotowy.

Ziemniaki smażyć na złoto na rozgrzanej oliwie. Odsączyć na ręczniku papierowym, dopraw szczyptą soli i tymianku. Plastry mięsa skropić oliwą i umieścić na rozgrzanej patelni grillowej. Smażyć przez około 1 min z każdej strony. Podawać ze smażonymi ziemniakami polanymi sosem Brava.



● DOBIERZ ODPOWIEDNIE WINO

Finca La Casona Sierra del Carche Jumilla DOP

9,99
ZŁ/BUT.
(13,32 zł/l)



czerwone wytrawne, 750 ml

budowa



rzeźkość



słodycz



taniczność



Finca la Casona jest doskonałym wyrazem pochodzącej z Hiszpanii odmiany Monastrell. Ma nasycony owocowy smak przypominający maliny i gruszki, z aromatem kwiatów na podniebieniu.

DOSKONALE KOMONUJE SIĘ Z:



Biedronka
Codziennie niskie ceny

W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny

łatwe

1 godz.
15 min

6 porcji

POLICZKI WIEPRZOWE DUSZONE W CZERWONYM WINIE

- 6 policzków wieprzowych
- 4 łyżki oliwy z oliwek Gallo
- 6 posiekanych ząbków czosnku
- 1 posiekana cebula
- 1 por pokrojony w plasterki
- 2 marchewki pokrojone w kostkę
- 1 listek laurowy
- 100 ml czerwonego wytrawnego wina
- 4 łyżki sosu Tomate Frito Ferrer
- sól

Policzki dopraw solą i podsmaż z obydwu stron na połowie oliwy. Odtóż je na talerz. Do garnka wlej resztę oliwy i wsyp czosnek, cebulę i pora. Zmniejsz ogień i smaż przez około 5 minut, aż warzywa zmiękną. Dodaj marchewkę oraz listek laurowy, przykryj pokrywką i duś przez około 10 minut. Następnie wlej wino i duś bez przykrycia przez 2-3 minuty. Dodaj sos Tomate Frito oraz policzki wieprzowe. Duś pod przykryciem na małym ogniu przez około 45 minut, aż policzki będą miękkie.



Obidos, Portugalia

● DOBIERZ ODPOWIEDNIE WINO

Campo Lavilla Tempranillo Navarra DO

11,99

ZŁ/BUT.
(15,99 zł/l)



czerwone wytrawne, 750 ml

budowa ●●●●○○
rześlność ●●●●○○
słodycz ●○○○○○
taniczność ●●●●○○

Hiszpańskie czerwone wino wyprodukowane wyłącznie ze starannie wybranych winogron szczepu Tempranillo. Łączy zbalansowany smak owoców, z przyjemną taninością.



DOSKONALE KOMPONUJE SIĘ Z:





W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny

49

🍴 łatwe

🕒 1 godz.

🍽 4 porcje

ŻEBERKA Z BOBEM

- 600 g żeberek trójkąt Kraina Mięsa, pokrojonych w kawałki
- 4 łyżki oliwy z oliwek Gallo
- 1 duża cebula drobno posiekana
- 50 g boczku wędzonego Nasze Smaki pokrojonego w paseczki
- 1 kiełbasa Chorizo Extra pokrojona w plasterki
- 750 g mrożonego bobu, uprzednio rozmrożonego
- kilka gałązek świeżej kolendry
- 1 listek laurowy
- sól, pieprz



Rozgrzej w garnku połowę oliwy i podsmaż na niej kawałki żeberek. Dopraw solą i pieprzem, dodaj pozostałą oliwę, posiekaną cebulę, boczek i Chorizo. Wymieszaj, przykryj pokrywką i duś przez około 10 minut na średnim ogniu. Następnie dodaj bób i pęczek kolendry związany sznureczkiem wraz z listkiem laurowym. Zalej około 150 ml gorącej wody i duś pod przykryciem na małym ogniu przez następne 40 minut, aż bób będzie miękki. W razie konieczności podlej wodą. Dopraw solą i pieprzem, usuń pęczek ziół. Przed podaniem posyp garścią listków kolendry.



● DOBIERZ ODPOWIEDNIE WINO

Loios VR Alentejano

14,99
ZŁ/BUT.
(19,99 zł/l)



czerwone wytrawne, 750 ml

budowa ●●●○○○

rześkość ●●●○○○

słodycz ●○○○○○

taniczność ●●●○○○

Produkowane w pobliżu portugalskiego miasta Estremoz, jest winem o głębokim aromacie, przypominającym konfitury z jeżyn i dojrzałych śliwek. Charakteryzuje je doskonała równowaga pomiędzy bukietem, garbnikami i kwasowością. To wino o łagodnym charakterze, wciągające, łatwe do picia i polubienia.

DOSKONALE KOMPONUJE SIĘ Z:



50



Biedronka
Codziennie niskie ceny

W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Loios

VINHO
VINHOS DA ALENTEJANO
2014

W BIEDRONKOWO NISKICH CENACH



Biedronka
Codziennie niskie ceny

WINA BIAŁE



Herdade dos Grous VR Alentejano*
białe wytrawne, 750 ml
24,99 ZŁ/BUT.
(33,32 zł/l)



A cappella Verdejo Rueda DO
białe wytrawne, 750 ml
17,99 ZŁ/BUT.
(23,99 zł/l)



Alba Martin Rias Baixas DO*
białe wytrawne, 750 ml
24,99 ZŁ/BUT.
(33,32 zł/l)



Leira do Canhoto Vinho Verde DOC
białe wytrawne, 750 ml
17,99 ZŁ/BUT.
(23,99 zł/l)

WINA RÓŻOWE



Mateus
różowe półwytrawne, 750 ml
15,99 ZŁ/BUT.
(21,32 zł/l)



Salauris Crianza Priorat DOCa*
czerwone wytrawne, 750 ml
29,99 ZŁ/BUT.
(39,99 zł/l)



Campo Lavilla Tempranillo Navarra DO
czerwone wytrawne, 750 ml
11,99 ZŁ/BUT.
(15,99 zł/l)



Fado VR Alentejano
czerwone wytrawne, 750 ml
13,99 ZŁ/BUT.
(18,65 zł/l)



Monasterio de las Viñas Crianza Cariñena DO
czerwone wytrawne, 750 ml
16,99 ZŁ/BUT.
(22,65 zł/l)



Marqués de Borba Alentejo DOC
czerwone wytrawne, 750 ml
29,99 ZŁ/BUT.
(39,99 zł/l)



Torre Tallada Valencia DO
czerwone półsłodkie, 750 ml
9,99 ZŁ/BUT.
(13,32 zł/l)



Loios VR Alentejano
białe wytrawne, 750 ml
14,99 ZŁ/BUT.
(19,99 zł/l)



Heredad de Baroja Rioja DOCa
białe wytrawne, 750 ml
17,99 ZŁ/BUT.
(23,99 zł/l)



Vinhas de Pegões VR Peninsula de Setubal
białe wytrawne, 750 ml
9,99 ZŁ/BUT.
(13,32 zł/l)



Adega de Monção Vinho Verde DOC
białe wytrawne, 750 ml
14,99 ZŁ/BUT.
(19,99 zł/l)

WINA CZERWONE



Herdade dos Grous VR Alentejano*
czerwone wytrawne, 750 ml
29,99 ZŁ/BUT.
(39,99 zł/l)



A cappella Ribera del Duero DO
czerwone wytrawne, 750 ml
17,99 ZŁ/BUT.
(23,99 zł/l)



Finca la Casona Sierra del Carche Jumilla DOP
czerwone wytrawne, 750 ml
9,99 ZŁ/BUT.
(13,32 zł/l)



Gran Sello Vino de la Tierra de Castilla
czerwone wytrawne, 750 ml
16,99 ZŁ/BUT.
(22,65 zł/l)



Paço do Monsul Douro DOC*
czerwone wytrawne, 750 ml
19,99 ZŁ/BUT.
(26,65 zł/l)



Monte da Ravasqueira VR Alentejano
czerwone półwytrawne, 750 ml
14,99 ZŁ/BUT.
(19,99 zł/l)



Porto Tawny
czerwone słodkie, wzmacniane, 750 ml
19,99 ZŁ/BUT.
(26,65 zł/l)



Casa de Santar Dão DOC*
białe wytrawne, 750 ml
19,99 ZŁ/BUT.
(26,65 zł/l)



Fado VR Alentejano
białe wytrawne, 750 ml
13,99 ZŁ/BUT.
(18,65 zł/l)



Marqués de Borba Alentejo DOC
białe wytrawne, 750 ml
29,99 ZŁ/BUT.
(39,99 zł/l)



Paço do Monsul Douro DOC*
białe wytrawne, 750 ml
19,99 ZŁ/BUT.
(26,65 zł/l)



Clos Montebuena Reserva Rioja DOCa
czerwone wytrawne, 750 ml
29,99 ZŁ/BUT.
(39,99 zł/l)



Loios VR Alentejano
czerwone wytrawne, 750 ml
14,99 ZŁ/BUT.
(19,99 zł/l)



Castillo Mayor Gran Reserva Cariñena DOP
czerwone wytrawne, 750 ml
19,99 ZŁ/BUT.
(26,65 zł/l)



Vinhas de Pegões Colheita Seleccionada VR Peninsula de Setubal
czerwone wytrawne, 750 ml
16,99 ZŁ/BUT.
(22,65 zł/l)



Pe Tinto
czerwone półwytrawne, 750 ml
14,99 ZŁ/BUT.
(19,99 zł/l)

Informacje na temat kolejnych specjalnych ofert win w Biedronce mogą znaleźć Państwo w naszych newsletterach. Aby je otrzymywać, wystarczy wypełnić formularz na stronie: www.biedronka.pl/newsletter. Zapraszamy!

*wino dostępne w wybranych sklepach