



GRILL & FUN

**Vše pro skvělé
grilování**



Rozpalte sezónu s Lidl.

Uhlí praská a vzduchem se line neodolatelná vůně.

Právě začíná sezóna, kdy se kuchyně stěhuje ven a každá zahrada či balkon se mění v kulinářský ráj. Ale pozor – grilování začíná dávno před prvním otočením masa. Ukážeme vám, jak ovládnout žár. Dozvíte se, proč se vyplatí znát teplotní zóny a že trpělivost s marinováním se vám vrátí v každém soustu.

A možná vás překvapí, že na grilu zvládnete připravit celé menu – od předkrmu po dezert.

Otevřete si chlazené pití a inspirujte se. Vaše nejlepší grilovací sezóna právě začíná.

Dobrou chuť přeje váš Lidl



Více na www.lidl.cz

Ceny jsou bez dekorace. Lidl si vyhrazuje právo změn v balení a variantě nabízeného zboží.
Odběr možný jen v obvyklém množství.

Marinovat? To se vyplatí!

TIP

Marinování není jen o dochucení, vašemu grilování přinese hned několik výhod. Vyzkoušejte tip Kuchyně Lidlu!

Křehkost a šťavnatost: Díky kyselým složkám jako je víno, nebo jogurt zůstane maso po ogrilování úžasně křehké.
Ochranný štít: Marináda vytváří, konkrétně olej, na povrchu vrstvu, která maso chrání před přímým žářem a drží šťávu uvnitř.

U kvalitního masa (svíčková, panenka) stačí sůl, pepř a olej. Naopak krkovice, žebra nebo kuře si s marinádou rozumí skvěle.





Vše pro skvělé grilování.



**Bavorské
grilovací
klobásky**

200 g, 100 g = 24,95 Kč

Super cena
54.90

**Marinované
kuřecí prso rozmarýn**
600 g, 1 kg = 383,17 Kč

Super cena
229.90



**Tuhý
podpalovač
Kerosin**
48 ks

Super cena
24.90



**Marinované
kuřecí paličky BBQ**
600 g, 1 kg = 216,50 Kč

Super cena
129.90



Více na www.lidl.cz

Ceny jsou bez dekorace. Lidl si vyhrazuje právo změn v balení a variantě nabízeného zboží.
Odběr možný jen v obvyklém množství.



Barbecue omáčka

500 g,
1 kg = 89,80 Kč

Super cena
44.90



Grilovací horčice

460 g,
1 kg = 65 Kč

Super cena
29.90



Camembert na grill

450 g,
1 kg = 122,20 Kč

Super cena
54.90



Česneková omáčka

410 g, 1 kg = 97,32 Kč

Super cena
39.90

Hamburger omáčka

250 g, 1 kg = 119,60 Kč

Super cena
29.90



Hamburgerová brioška

300 g, 1 kg = 83 Kč

Super cena
49.90





Více na www.lidl.cz

Ceny jsou bez dekorace. Lidl si vyhrazuje právo změn v balení a variantě nabízeného zboží.
Odběr možný jen v obvyklém množství.



Hamburgerová bulka

85 g, 100 g = 11,65 Kč

Super cena

9.90



Radler Zitrone PET

500 ml, 1 l = 27,80 Kč

Super cena

13.90

Vepřová krkovice Rosemary

cena za 1 kg

Super cena

229.90



Sušická klobása

jalapeno+čedar,
ementál + zel. pepř,
300 g, 1 kg = 233 Kč

Super cena

69.90



Grilovací klobásy SK

cheddar pivo, z popela
300 g, 1 kg = 233 Kč

Super cena

69.90

2 ks v balení

Hovězí burger smoky bacon

260 g, 1 kg = 384,23 Kč

Super cena

99.90



Hovězí burger blue cheese

260 g, 1 kg = 384,23 Kč

Super cena

99.90

Dopřejte si na grilu české produkty.

To se vyplatí.



MASO 
Z ČESKÉ
FARMY 



Více na www.lidl.cz

Ceny jsou bez dekorace. Lidl si vyhrazuje právo změn v balení a variantě nabízeného zboží.
Odběr možný jen v obvyklém množství.



Pikantní grilovaná kuřecí křidélka na medu podle Romana Pauluse

Roman Paulus vám v receptu prozradí, proč byste měli do suché marinády přidat i jedlou sodu. Zatímco budete křidélka na nepřímém žáru grilovat, stihnete si pohodlně připravit omáčku z medu a limetkové šťávy, ve které maso na úplný závěr obalíte. Podávejte ideálně s tzatziki, česnekovou bagetou a vychlazeným pivem!

Kořenící směs:

- 2 lžíce sušeného česneku Kania
- 2 lžíce mleté pálivé papriky
- 2 lžíce mletého černého pepře Kania
- 2 lžíce jedlé sody Belbake
- 2 lžíce soli Kania

Grilovaná křidélka:

- 1600 g kuřecích křídel
- 2 lžíce másla Pilos
- 2 lžíce worcestrové omáčky
- 2 lžíce medu Maribel
- 2 lžíce limetkové šťávy

Postup:

01

Sušený česnek, papriku, pepř, jedlou sodu a sůl promícháme a ve směsi obalíme kuřecí křídla. Pro lepší výsledek nechte marinovat do druhého dne v lednici. Ale můžete grilovat i bez delšího marinování.

02

Ochucená křídla pomalu grilujeme v chladnější zóně. Přiklopíme víko grilu a pravidelně po 5 minutách kontrolujeme a otáčíme.

03

K hotovému kuřecímu masu do grilu přidáme litinovou pánev, ve které rozpustíme máslo a krátce ho provaříme s worcestrovou omáčkou, medem a limetkovou šťávou. V připravené omáčce obalíme upečená křidélka a necháme je pod poklicí ještě několik minut zkaramelizovat.

04

Podáváme s opečenou česnekovou bagetou a tzatziki.
1 porce vychází asi na 6 kusů grilovaných křídel
a půl česnekové bagety.



kuchyne
lidl.u.cz



Více na www.lidl.cz

Ceny jsou bez dekorace. Lidl si vyhrazuje právo změn v balení a variantě nabízeného zboží.
Odběr možný jen v obvyklém množství.



Ovládněte chutě na grilu s Romanem Paulusem.



Jak a kdy správně solit maso?

Říká se, že sůl je nad zlato. Kdy ji ale přidat – do marinády, před grilováním nebo až při servírování?

Celou vepřovou pečení, panenku nebo krkovičku i celé kuře lze nasolit naložením do 4 % solného roztoku několik hodin předem, v případě větších kusů i několik dní.

Maso na steaky solíme těsně před grilováním a před podáváním ještě dosolíme na talíři vložkovou nebo mořskou solí.



Více na www.lidl.cz

Ceny jsou bez dekorace. Lidl si vyhrazuje právo změn v balení a variantě nabízeného zboží.
Odběr možný jen v obvyklém množství.



To se vyplatí.

Cítíš to?



Vše pro skvělé grilování



ČESKÝ SLÁDEK



Michal Voldřich
Vrchní sládek
Pivovaru Protivín

ČESKÝ PIVOVAR

18+



Více na www.lidl.cz

Ceny jsou bez dekorace. Lidl si vyhrazuje právo změn v balení a variantě nabízeného zboží.
Odběr možný jen v obvyklém množství.



Pivní marináda

Budete potřebovat:

- 2 lžíce třtinového cukru Belbake
- 2 lžíce mletého římského kmínu
- 2 lžíce mletého sušeného chilli
- 1 lžíce uzené papriky Kania
- 1 lžíce mletého černého pepře Kania
- 2 lžíce sušené cibule
- 3 stroužky česnek
- 2 lžíce soli Kania
- 2 lžíce worcesterové omáčky
- 50 ml balsamica Italiamo
- 50 ml extra panenského olivového oleje Primadonna
- 300 ml tmavého piva Argus

Postup:

01

Všechny ingredience smícháme v míse a dobře promícháme. Marináda je ideální na kuřecí maso nebo krkovič. Maso marinujeme ideálně 12 hodin.



kuchyne
lidlu.cz

Vyrobené v českých
pivovarech.



**ARGUS
Radler
Grapefruit**
0,5 l plech

16.90



**ARGUS
Radler
Citrus mix**
0,5 l plech

16.90



Více na www.lidl.cz

Ceny jsou bez dekorace. Lidl si vyhrazuje právo změn v balení a variantě nabízeného zboží.
Odběr možný jen v obvyklém množství.

ARGUS
Radler
Malina&Limetka
0,5 l plech

16.90



ARGUS
10 Original
0,5 l, záloha na lahev 3 Kč,
1 l = 23,80 Kč

14.90



ARGUS
11 Premium
0,5 l, záloha na lahev 3 Kč,
1 l = 31,80 Kč

15.90



ARGUS
11 Bitter Extra
0,5 l, záloha na lahev 3 Kč,
1 l = 33,80 Kč

16.90



ARGUS
12 Maestic
0,5 l, záloha na lahev 3 Kč
1 l = 33,80 Kč

16.90



ARGUS
nealkoholické pivo
0,5 l, záloha na lahev 3 Kč,
1 l = 25,80 Kč

12.90



11 Bitter - Extra chmelený ležák. Použití kombinace tradičního způsobu chmelení českými chmelovými odrůdami a chmelení aromatickými odrůdami z USA dodalo tomuto pivu neovyklý říz, příjemnou chmelovou vůni a pobízí k dalšímu napití.

10 - Výčepní pivo se stupňovitostí 10,2 % hm., plná a příjemně hořká desítka.

11 - Ležák se stupňovitostí 11,2 %, příjemně vařený z vlastních vrtů v České republice.



Více na www.lidl.cz

Ceny jsou bez dekorace. Lidl si vyhrazuje právo změn v balení a variantě nabízeného zboží. Odběr možný jen v obvyklém množství.

žák se
vitostí
hm.,
ě hořký,
y z vod
tních
žních
ách.

Nealko - Chmelené
americkou aromatickou
odrůdou Cascade
formou studeného
chmelení.

Nízký obsah alkoholu
dosahujeme použitím
speciálního kmene
kvasnic.

12 - vlajková loď
značky Argus.
Poctivý ležák
o původní
stupňovitosti
mladiny 12,2 % hm.
Hořký, plný a řízný.
Ležák jak má být!



Vychutnejte si léto
plnými doušky.

HANÁČKÁ
Trendy 30%
0,5 l,
1 l = 299,80 Kč

149.90



JAN BECHER
Gin 37,5%
0,7 l,
1 l = 499,86 Kč

349.90



Více na www.lidl.cz

Ceny jsou bez dekorace. Lidl si vyhrazuje právo změn v balení a variantě nabízeného zboží.
Odběr možný jen v obvyklém množství.

BECHEROVKA
Orange
and Ginger 20%

0,5 l,
1l = 477,80 Kč

238.90



OLMECA TEQUILA
Silver 35%

0,7 l,
1l = 571,29 Kč,

399.90



OLMECA TEQUILA
Reposado 35%

0,7 l,
1l = 571,29 Kč

399.90



EL CLÁSICO
Reserva
Rum 37,5%

0,5 l,
1l = 499,80 Kč

249.90



MALIBU
18%

0,7 l,
1l = 499,86 Kč

349.90



HAVANA CLUB
Especial 37,5%

0,7 l,
1l = 571,29 Kč

399.90



APEROL SPRITZ
RTS Bitter 9%

249.90



Le Coq
0,33 l, různé druhy,
(Blue Lagoon, Mojito, SONTB)

39.90





Pivní bitter lemon spritz

Co budeme potřebovat:

- na podávání led
- 8 plátků citronu
- 100 ml fernetu citrus
- 2 lžíce citronové šťávy
- 500 ml světlého ležáku Argus Maestic

Postup:

01

Do sklenice dáme led, plátky citronu a trochu promícháme.

02

Přilijeme fernet citrus a citronovou šťávu.

03

Dolijeme vychlazeným pivem a před podáváním promícháme.



Více na www.lidl.cz

Ceny jsou bez dekorace. Lidl si vyhrazuje právo změn v balení a variantě nabízeného zboží.
Odběr možný jen v obvyklém množství.



Koktejl Gin Tonic s pomerančem

K horkému létu patří osvěžující drinky – ať už si chcete udělat radost po dlouhém pracovním dni, nebo chcete potěšit přátele na společné grilovače.

Na 4 drinky:

- led
- 160 ml dry gin Castelgy
- větvička rozmarýnu
- 160 ml čerstvě vymačkané pomerančové šťávy
- 640 ml tonic water Freeway
- kůra z bio pomeranče

Postup:

01

Do vysoké rovné skleničky vložíme do poloviny led. Přilijeme gin, přidáme větvičku rozmarýnu a lžičkou lehce promícháme. Ochutíme čerstvě vymačkanou pomerančovou šťávou a dolijeme tonikem zhruba 2 cm pod okraj sklenice. Ozdobíme a ovoníme plátkem kůry bio pomeranče a vložíme do nápoje brčko.

„Víno má jednu krásnou vlastnost – dokáže zpomalit čas.“

sommelier Jakub Příbyl,
držitel titulu Advanced
Sommelier

Ta nejlepší vína z našich regálů vám nově pomůže objevit přední český sommelier Jakub Příbyl. „Musím říct, že mě fascinuje sortiment složený z vín s fantastickým poměrem kvality a ceny, se kterým je možné opravdu široce pracovat, a proto se na spolupráci moc těším.“



Více na www.lidl.cz

Ceny jsou bez dekorace. Lidl si vyhrazuje právo změn v balení a variantě nabízeného zboží.
Odběr možný jen v obvyklém množství.

**Výběr
sommeliéra**



**MAIA Pinot Grigio DOC Delle
Venezie BIO**

Víno, které ve vůni nese tóny zralých jablek a broskví a v chuti příjemnou svěžest, s pikantní kyselinou a šťavnatými citrusy. V Lidlu navíc najdete Pinot v bio kvalitě, který spolu s kombinací zralých rajčat, jemné mozzarely, voňavé bazalky, avokáda a pesta vytvoří harmonickou kombinaci chutí.

Bio 

**MAIA Pinot Grigio
DOC Delle Venezie BIO**
0,75 l
1 l = 199,87 Kč

 **kuchyne
lidlu.cz**



Rioja Crianza DOCa

Víno, které vás nikam netlačí. Naopak. Nechá vás zpomalit. V chuti se postupně otevírají třešně, vanilka a jemné koření, které vytváří hladký, dlouze dozívající závěr. Má v sobě teplo, klid i sílu Španělska. Nejlépe si rozumí s jídlem, které má stejný výrazný charakter. Třeba k pořádnému kusu masa.



Rioja Crianza DOCa
0,75 l, 1 l = 93,20 Kč

 **kuchyne
lidlu.cz**



Více na www.lidl.cz

Ceny jsou bez dekorace. Lidl si vyhrazuje právo změn v balení a variantě nabízeného zboží.
Odběr možný jen v obvyklém množství.

Trhaná vepřová krkovice na grilu

Recept na trhanou vepřovou krkoviči na grilu:

- 1 kg vepřové krkovice
- chléb
- barbecue omáčka Grill & Fun
- smažená šalotka
- lahůdková cibulka

Kořenící směs:

- 320 g mletého římského kmínu
- 300 g sušeného česneku
- 100 g sušených chilli vloček
- 170 g černého mletého pepře
- 100 g sušeného oregana
- 750 g soli

01

Koření (římský kmín, granulovaný česnek, sušené chilli, mletý pepř, sušené oregano a sůl) důkladně promícháme a ve směsi obalíme celý kus masa. Necháme marinovat v lednici ideálně 1 týden.

02

Ochucenou krkoviči vložíme do chladnější části grilu, zavřeme poklop a necháme udit při 180 °C asi 4 hodiny.

03

Poté maso vyndáme, zabalíme do pečicího papíru, následně do alobalu, vrátíme do grilu a pečeme asi při 130 °C další 4–4,5 hodiny.

04

Měkké maso vybalíme, spolu se šťávou přendáme do pekáče a pomocí dvou vidliček natrháme na kousky. Díky tomu se šťáva vsákne zpět do masa.

05

Servírujeme na opečené topince, přelité barbecue omáčkou, posypané smaženou šalotkou a nasekanou lahůdkovou cibulkou.



Opékejte maso, ne sebe.



[5] Opalovací
krém SPF 30

89.90

[1] Opalovací sprej
classic SPF 30

129.90

[2] Opalovací
krém SPF 30

89.90

[3] Opalovací
sprej sport SPF 30

129.90

[4] Krém
po opalování

69.90



Více na www.lidl.cz

Ceny jsou bez dekorace. Lidl si vyhrazuje právo změn v balení a variantě nabízeného zboží.
Odběr možný jen v obvyklém množství.



Dětský opalovací
krém SPF 50

89.90

Chraňte se s řadou Cien.



Housky na hamburgery

Postup:

- 17 g droždí
- 35 g cukru krupice Belbake
- 250 ml plnotučného mléka Pilos
- 250 g hladké mouky Belbake
- 250 g polohrubé mouky Belbake
- 14 g soli Kania
- 65 g másla Pilos
- 2 vejce „M“
- sezam na posypání

01

Droždí smícháme s trochou cukru a vlažného mléka a na teplém místě necháme vzejít kvásek. Z mouky, soli, zbytku cukru, másla, 1 vejce, zbytku mléka a kvásku vypracujeme, ideálně v kuchyňském robotu, hladké těsto, které přikryjeme utěrkou nebo fólií a necháme na teplém místě kynout, až zdvojnásobí svůj objem.

02

Vykynuté těsto přendáme na pomoučněnou pracovní plochu, propracujeme rukama a rozdělíme kousky o váze 120 g, ze kterých vytváříme hladké bochánky, přemístíme na plech vyložený pečicím papírem, přikryjeme utěrkou a opět necháme kynout, až zdvojnásobí svůj objem. Nakynuté bochánky pomažeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamem. Pečeme v troubě předehřáté na 190 °C asi 13 minut dozlatova. Po vyndání z trouby necháme vychladnout (15-20 minut), až poté rozkrojíme.



Více na www.lidl.cz

Ceny jsou bez dekorace. Lidl si vyhrazuje právo změn v balení a variantě nabízeného zboží.
Odběr možný jen v obvyklém množství.



Grilovaný ananas

Na zahradní grilovačce nemusíte opékat jen maso, ale i dezerty! Grilovaný ananas podle Romana Pauluse máte připravený během pár minut a s vanilkovou zmrzlinou vytvoří delikátní sladkou tečku za vydařenou grilovačkou.

- 1 čerstvý ananas
- 200 g třtinového cukru Belbake
- vanilková zmrzlina na podávání

Postup:

01

Ananas oloupeme, vykrojíme střed a nakrájíme na plátky.

02

Plátky ananasu obalíme ve třtinovém cukru.

03

Grilujeme z obou stran, až povrch zkaramelizuje (asi 2 minuty).

04

Skvěle chutná s vanilkovou zmrzlinou.



kuchyne
lidlu.cz

Udrží i ty nejšťavnatější kousky.



Mřížka na hamburgery

Grilovací mřížka z nerezové oceli.
Snadné obracení a vyjímání pro ty
nejlepší výsledky.

199.90



Více na www.lidl.cz

Ceny jsou bez dekorace. Lidl si vyhrazuje právo změn v balení a variantě nabízeného zboží.
Odběr možný jen v obvyklém množství.

Pizzu jako z pece uděláš i na grilu!



Kámen na pizzu

Absorbuje vlhkost pro obzvláště křupavou pizzu.

Vhodný k použití v troubě a na grilu.

179.90

Vybavte zahradu na dlouhé letní večery.



LIVARNO

Zahradní sedací souprava, 4dílná

Moderní sada zahradního nábytku
se stolem, pohovkou a 2 křesly.
Velmi pohodlné sezení díky
příjemnému lanovému potahu
s polstrovanými poduškami.

6599.-



Více na www.lidl.cz

Ceny jsou bez dekorace. Lidl si vyhrazuje právo změn v balení a variantě nabízeného zboží.
Odběr možný jen v obvyklém množství.



LIVARNO
Skládací lehátko Sevilla,
akácie

Velmi pohodlné ležení díky
anatomickému tvaru
a příjemnému polstrování.
Skládací pro úsporu místa.

2999.-



Užijte si grilování od přípravy po hostinu.



GRILLMEISTER
Kulatý gril Kansas
Ø 44 cm

699.90



GRILLMEISTER
Grilovací vozík

-14% 699.90
599.90



Více na www.lidl.cz

Ceny jsou bez dekorace. Lidl si vyhrazuje právo změn v balení a variantě nabízeného zboží.
Odběr možný jen v obvyklém množství.

GRILLMEISTER
Grilovací teploměr

449.90



GRILLMEISTER
Podpalovač

199.90



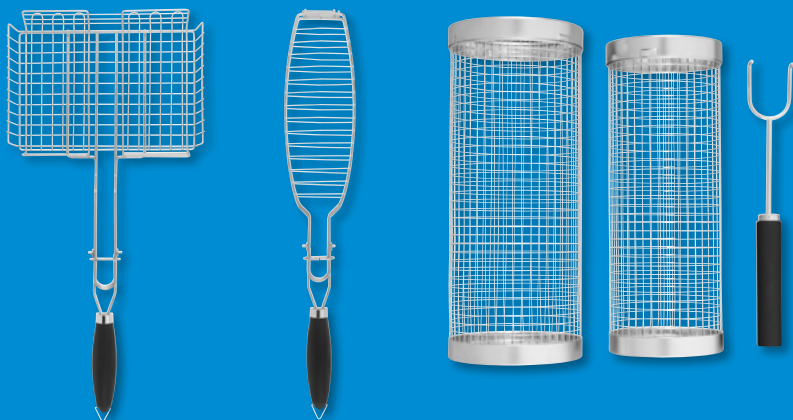
GRILLMEISTER
Litinová
grilovací
pánev
Ø 28 cm

399.90



GRILLMEISTER
Příslušenství na grilování

149.90



GRILLMEISTER
Ochranný kryt na gril

-20% 149.90

119.90





Obývací pod širým nebem.

LIVARNO
Zahradní
pohovka Sevilla

4999.-



LIVARNO
Zahradní lavice

1299.-

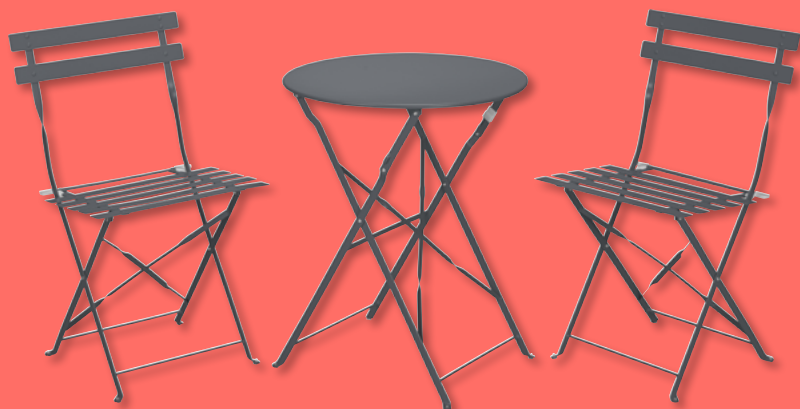


Další výrobky najdete v



Více na www.lidl.cz

Ceny jsou bez dekorace. Lidl si vyhrazuje právo změn v balení a variantě nabízeného zboží.
Odběr možný jen v obvyklém množství.



LIVARNO
Sada skládacího zahradního
3dílná sada

1699.-



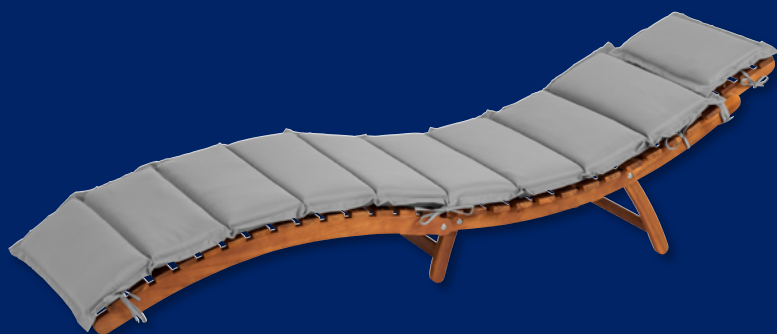
LIVARNO
Zahradní lavice s úložným
prostorem,
280 l

2499.-



LIVARNO
Sada balkonového
nábytku Sevilla
3dílná sada

2499.-



LIVARNO
Skládací lehátko Sevilla,
akácie

2999.-

ve vašem online letáku.



**Čerstvá chuť
na váš gril.
To se vyplatí.**



Více na www.lidl.cz

Ceny jsou bez dekorace. Lidl si vyhrazuje právo změn v balení a variantě nabízeného zboží.
Odběr možný jen v obvyklém množství.



Burger v tortille se sýrem

Že burger musí být jen v bulce? Roman Paulus vám ukáže recept, kterým zaručeně překvapíte všechny strávníky.

Kořenící směs:

- 800 g mletého masa mix 100%
- keramický mlýnek s mořskou solí Kania
- keramický mlýnek s pepřem 4 druhů Kania
- 2 lžíce extra panenského olivového oleje Primadonna
- 8 tortill Snack Day
- 480 g sýru čedar (plátky) Milbona
- 0,5 hlávky ledového salátu
- dresink tisíce ostrovů

Postup:

01

Z mletého masa utvoříme masové placky, které osolíme, opepříme a lehce potřeme olejem. V grilu rozpáleném na 220 °C maso grilujeme z každé strany asi 3 minuty.

02

Jakmile je maso hotové, mokrou rukou lehce navlhčíme tortillu a obložíme ji 4 plátky sýra, jedním grilovaným masem, nudličkami ledového salátu a trochou dresinku.

03

Na jednu tortillu použijte asi 30 g dresinku, tedy celkem si vystačíte s přibližně 4 porcemi dresinku.

04

Naplněný wrap nejprve přehneme na polovinu a pak znovu na čtvrtinu. Vytvoříme tak naplněný trojúhelník, který vložíme do grilu. Zapékáme v chladnější části grilu z každé strany asi 2 minuty. Hotové ihned podáváme.



kuchyne
lidlu.cz



Více na www.lidl.cz

Ceny jsou bez dekorace. Lidl si vyhrazuje právo změn v balení a variantě nabízeného zboží.
Odběr možný jen v obvyklém množství.



Salát coleslaw

Naučte se připravit legendární salát Coleslaw, který nesmí chybět u žádného grilování. Roman Paulus vám ukáže, jak z čerstvého zelí a mrkve vytvořit tu nejlepší přílohu k burgerům, rybám i grilovanému masu.

- 1 hlávka bílého zelí
- 1 velká mrkev
- 2 stonky řapíkatého celeru
- špetka cukru krupice Belbake
- 1 lžice bílého vinného octa
- 1 citron (šťáva)
- 200 g majonézy Kania
- keramický mlýnek s pepřem Kania
- keramický mlýnek s mořskou solí Kania

Postup:

01

Zelí nakrouháme, osolíme a propracujeme rukama.

02

Přidáme nastrouhanou mrkev a řapíkatý celer, který jsme oloupali, zbavili vláken a nakrájeli na tenká kolečka.

03

Ochutíme trochou cukru, opeříme, přidáme majonézu, zakápneme bílým vinným octem a citronovou šťávou a zamícháme.



To se vyplatí.

Už to voní



Vše pro skvělé grilování



Více na www.lidl.cz

Ceny jsou bez dekorace. Lidl si vyhrazuje právo změn v balení a variantě nabízeného zboží.
Odběr možný jen v obvyklém množství.