С 18 ПО 24 АВГУСТА



Ярославль, Ярославская обл., Тула, Тульская обл., Владимир, Владимирская обл., Рязань, Рязанская обл., Калуга, Калужская обл., Тверь, Тверская обл., Смоленск, Смоленская обл., Брянская обл., Нижний Новгород, Нижегородская обл., Иваново, Ивановская обл., Кострома, Костромская обл., Орёл, Орловская обл., Липецк, Липецкая обл., Тамбов, Тамбовская обл. Предложение действительно с 18 по 24 августа 2016 года. Цена указана за единицу товара. *Средняя цена по сети. **Средняя экономия по сети. **Товар может отсутствовать в данном магазине. Количество товара ограничено. Скидка по дисконтной карте не распространяется. Точный перечень товаров (предложений) по акции узнавайте в конкретном магазине. Информацию об организаторе акции, о правилах ее проведения, адресах ее проведения, порядке получения скидок узнавайте в магазинах «ДИКСИ» или по телефону горячей линии 8-800-333-02-01. Звонок бесплатный. Уважаемые покупатели! Вы может присылать свои отзывы и предложения на наш эл. адрес: disy-fbidhq.disy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

дм дикси

с 18.08.2016 г. по 24.08.2016 г.





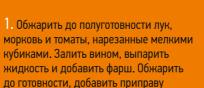
Уто купить:

- ★ 500 г ФАРША (говядина)
- ★ 5 шт. ЛИСТОВ ДЛЯ ЛАЗАНЬИ
- **★** 250 г СЫРА
- **★** 100 г МОРКОВИ
- **★** 150 г ЛУКА
- **★** 250 мл МОЛОКА (3,2%)
- ★ 150 мл КРАСНОГО СУХОГО ВИНА
- ★ 30 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- **★** 30 г МУКИ
- **★** 800 г ТОМАТОВ В СОБСТВЕННОМ СОКУ
- ★ 40 г ТОМАТНОЙ ПАСТЫ
- ★ 10 г ПРИПРАВЫ «ВЕГЕТА»
- **★** 300 мл ВОДЫ



4 порции

12 ингредиентов



2. Для соуса бешамель растопить масло и размешать его с мукой. Молоко довести до кипения, присолить, взбить венчиком с масляно-мучной смесью.

и томатную пасту, залить водой и тушить

соус болоньезе 40 мин.

3. Листы для лазаньи отварить по инструкции, сыр натереть на терке.

Дно противня смазать соусом бешамель. Выложить на него слои так: лист, болоньезе, сыр, лист, бешамель и т. д.

4. Запекать в духовке 20 мин. при t° 180 °C.

Секрет томатного соцса

Чтобы томатная паста не придавала соусу кислый вкус, прогрейте ее отдельно на растительном масле.



HN3KNMN LEHAMNI





О ПОЛЬЗЕ КАРБОНАДА

Карбонад обладает невысокой калорийностью при высоком содержании белка. Этот продукт прекрасно восполняет энергетические затраты организма. Выбирайте карбонад светло-розовый, сухой, без запаха, с тонким слоем пленки и распределенным равномерно жиром.

КАРТОФЕЛЬ БОЛЬШОЙ И МАЛЕНЬКИЙ

Больше всего питательных веществ содержат средние по размеру картофелины. Покупайте клубни твердые и плотные, без каких-либо пятен и налета. Старайтесь хранить картофель в темном месте и берегите от низких температур, тогда он сохранит максимум полезных свойств.



A 3

ЗДЕСЬ КАЧЕСТВО ВСТРЕЧАЕТСЯ







Предложение действительно с 18 по 24 августа 2016 года. Цена указана за единицу товара. *Средняя цена по сети. **Средняя















С 18 ПО 24 АВГУСТА



Д ЗДЕСЬ КАЧЕСТВО ВСТРЕЧАЕТСЯ С НИЗКИМИ ЦЕНАМИ!