# С 6 ПО 12 ОКТЯБРЯ



Санкт-Петербург, Ленинградская обл., Великий Новгород, Новгородская обл., Псков, Псковская обл., Мурманск, Мурманская обл., Вологда, Вологодская обл., Петрозаводск, Республика Карелия, Архангельская обл. Предложение действительно с 6 по 12 октября 2016 года. Цена указана за единицу товара. Цена может быть ниже указанной. "К-редняя цена по сети. \*\*Средняя зкономия 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 можете присылать свои отзывы и предложения на наш эл. адрес: dixy-fb0fhq.dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

ДМ ДИКСИ

с 6.10.2016 г. по 12.10.2016 г.





# Уто купить:

- 🖈 250 г АЗУ ИЗ ИНДЕЙКИ
- ★ 50 г СВИНОГО САЛА
- ★ 60 г РЕПЧАТОГО ЛУКА
- 🖈 30 г КРАСНОГО БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА
- ★ 150 г ТОМАТНОГО СОУСА «ХРЕНОВИНА»
- ★ 20 г КИСЛО-СЛАДКОГО СОУСА
- 🖈 20 г ЗЕЛЕНОГО ЛУКА
- ★ 4 г СОЛИ
- 🖈 1 г ЧЕРНОГО МОЛОТОГО ПЕРЦА





- 1. Индейку, сало и репчатый лук прокрутить через мясорубку. Добавить мелко рубленный болгарский перец, кисло-сладкий соус, соль и молотый перец. Фарш хорошо отбить и перемешать.
- 2. Из готового фарша скатать продолговатые колбаски по 50—60 г, насадить их на деревянные шпажки.
- 3. Обжарить люля-кебаб на сковородке со всех сторон до готовности. На тарелке

посыпать зеленым луком, подавать с томатным соусом «Хреновина».

Секрет великалепного кебаба

Затяните фарш пищевой пленкой и уберите в холодильник на 30—40 мин. Тогда при жарке люля-кебаб не развалится.

#### ЗДЕСЬ КАЧЕСТВО ВСТРЕЧАЕТСЯ С НИЗКИМИ ЦЕНАМИ!





# АЗУ ИЗ ИНДЕЙКИ!

Азу из индейки идеально для домашнего рациона и незаменимо в детском питании. Качественное азу из индейки имеет нежнорозовый окрас. На ощупь – гладкое, но не скользкое. Мясо не должно иметь затхлого, гнилостного запаха.

# ДОБАВИМ ТОМАТНУЮ ПАСТУ!

Томатная паста должна быть однородной по консистенции и цвету, без темных включений. Если вы приобретаете пасту в жестяной банке, убедитесь, что банка ровная, без вмятин. Открытую банку храните в холодильнике.



#### ЗДЕСЬ КАЧЕСТВО ВСТРЕЧАЕТСЯ С НИЗКИМИ ЦЕНАМИ!











ЗДЕСЬ КАЧЕСТВО ВСТРЕЧАЕТСЯ С НИЗКИМИ ЦЕНАМИ!



Акция проводится с 26.09.2016 по 06.11.2016. Правила проведения, информацию об организаторе, об акционном товаре, территории проведения (адресах магазинов «ДИКСИ»), сроках, порядке получения скидок/акционных товаров можно узнать по телефону 8-800-333-02-01 или на сайте https://dixy.ru/. Акция может быть прекращена досрочно в случаях, предусмотренных правилами. В период проведения акции не гарантируется наличие акционного товара в каждом магазине «ДИКСИ».











Д ЗДЕСЬ КАЧЕСТВО ВСТРЕЧАЕТСЯ С НИЗКИМИ ЦЕНАМИ!