# С 23 ФЕВРАЛЯ ПО 1 МАРТА



# ДЕЛАЕМ ВАШУ ЖИЗНЬ ЛУЧШЕ КАЖДЫЙ ДЕНЬ!





#### ЗДЕСЬ КАЧЕСТВО ВСТРЕЧАЕТСЯ С НИЗКИМИ ЦЕНАМИ!

Москва, Московская обл., Ярославль, Ярославская обл., Тула, Тульская обл., Владимир, Владимирская обл., Рязань, Рязанская обл., Калукская обл., Тверь, Тверская обл., Смоленск, Смоленская обл., Брянск, Брянская обл., Нижний Новгород, Нижегородская обл., Ивановская обл., Кострома, Костромская обл., Орёл, Орловская обл., Липецк, Липецкая обл., Тамбов, Тамбовская обл. Предложение действительно с 23 февраля по 1 марта 2017 года. Цена указана за единицу товара. Цена может быть ниже указанной. "Средняя цена по сети. \*\*Средняя экономия по сети. \*\*\*Товаря 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 бесглатный. Уважаемые покукатели! Вы можете присылать свои отзывы и предложения на наш эл. адрес: dixy-fbſaſhq.dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

ДМ ДИКСИ

с 23.02.2017 г. по 01.03.2017 г. БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА



ЗДЕСЬ КАЧЕСТВО ВСТРЕЧАЕТСЯ С НИЗКИМИ ЦЕНАМИ!



# купить:

- 350 Г СВИНОГО КАРБОНАДА
- 50 Г КРАСНОГО ЛУКА 500 МЛ ИМБИРНОГО ПИВА 150 Г МОРКОВИ
- 100 Г БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА
- 80 Г КОНСЕРВИРОВАННОГО АНАНАСА 60 МЛ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА
- 40 Г КЕТЧУПА
- 30 Г КРАХМАЛА
- 20 Г ИГАХАМАРІА 20 Г ИМБИРНОГО КОРНЯ 20 Г ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА (СТРУЧКИ) 10 МЛ ВИННОГО УКСУСА
- 10 Г ЧЕСНОКА
- 2 Г ТИМЬЯНА 2 Г ПЕТРУШКИ
- СОЛЬ ПО ВКУСУ

#### 3—4 порции 16 ингредиентов

1. Свинину нарезать крупными кубиками, посолить и обвалять в крахмале. Обжарить мясо с добавлением мелко рубленного чеснока и имбиря на растительном масле. Влить пиво

2. В отдельной сковороде обжарить нарезанный лук, болгарский перец и морковь. Овощи добавить в свинину, перемешать и тушить еще 20-25 минут на слабом огне,

при необходимости подливая воду.

и тушить на медленном огне, пока оно

не выпарится на 2/3.

3. Добавить нарезанный кусочками ананас, горошек, уксус, кетчуп и специи и тушить еще 3-4 минуты. Готовое блюдо украсить веточкой петрушки.

# Секрет яркого вкиса

Чтобы вкус был более насыщенным и сладким, замените воду на сок от консервированных ананасов.



# ЗДЕСЬ КАЧЕСТВО ВСТРЕЧАЕТСЯ С НИЗКИМИ ЦЕНАМИ!

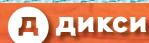




ЗДЕСЬ КАЧЕСТВО ВСТРЕЧАЕТСЯ С НИЗКИМИ ЦЕНАМИ!



#### ЗДЕСЬ КАЧЕСТВО ВСТРЕЧАЕТСЯ С НИЗКИМИ ЦЕНАМИ!







ЗДЕСЬ КАЧЕСТВО ВСТРЕЧАЕТСЯ С НИЗКИМИ ЦЕНАМИ!







#### ЗДЕСЬ КАЧЕСТВО ВСТРЕЧАЕТСЯ С НИЗКИМИ ЦЕНАМИ!



#### ЗДЕСЬ КАЧЕСТВО ВСТРЕЧАЕТСЯ С НИЗКИМИ ЦЕНАМИ!





\*Продукция «Мишка любит» 000 «МЕДОВЫЙ ДОМ» является продуктом натурального происхождения. Производство сертифицировано по стандарту FSSC 22000. Год сбора мёда, дата изготовления и дата окончания срока годности (годен до): указаны на упаковке. Хранить при t не выше +20 °C. После вскрытия хранить, плотно закрыв крышку.

#### ЗДЕСЬ КАЧЕСТВО ВСТРЕЧАЕТСЯ С НИЗКИМИ ЦЕНАМИ!





ЗДЕСЬ КАЧЕСТВО ВСТРЕЧАЕТСЯ С НИЗКИМИ ЦЕНАМИ!





ЗДЕСЬ КАЧЕСТВО ВСТРЕЧАЕТСЯ С НИЗКИМИ ЦЕНАМИ!

