Дикси

С 27 АПРЕЛЯ ПО 3 МАЯ

БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН







НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ



























BHTAKO



ВИТАКО





Hochland

Сыр

ассорти

плавленый

HOCHLAND



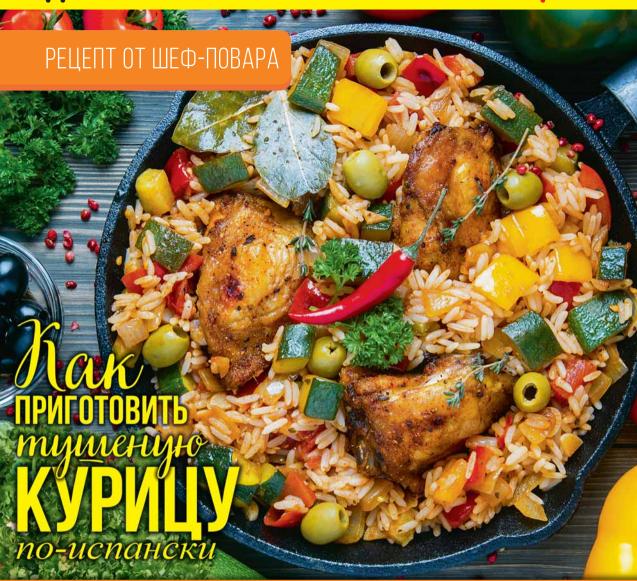








НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ



Уто купить:

- ★ 1 КГ КУРИНЫХ БЕДЕР/ГОЛЕНЕЙ
- ★ 4 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА
- ★ 400 Г ТОМАТОВ В СОБСТВЕННОМ СОКУ
- **★ 200 Г РИСА**
- ★ 200 МЛ ОВОЩНОГО БУЛЬОНА
- 🖈 150 Г СУХОГО БЕЛОГО ВИНА
- 🖈 100 Г ОЛИВОК
- ★ 2 ЛУКОВИЦЫ
- ★ 80 МЛ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА
- ★ ½ КАБАЧКА
- ★ ½ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА
- 🖈 5 ШТ. ЛАВРОВОГО ЛИСТА
- 🖈 5 Г ОСТРОГО ПЕРЦА ЧИЛИ
- ★ 1 Г СУХОГО ТИМЬЯНА
- ☆ СОЛЬ/ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ





Совет для залотистой корочки

- 1. Курицу посолить, поперчить и обжарить с двух сторон на растительном масле.
- 2. Мясо вытащить из сковороды и на этом же масле обжарить до золотистого цвета нарезанные кубиками овощи. Добавить мелкорубленый чеснок.
- 3. Вернуть курицу в сковороду, положить тимьян, влить вино и готовить до полного испарения жидкости.
- 4. Рис отварить до полуготовности. Добавить к курице вместе с рублеными томатами и лавровым листом. Залить овощным бульоном.
- 5. Тушить на медленном огне под крышкой 10–15 минут. В конце приготовления добавить оливки и перец чили.

Чтобы куриная кожица стала хрустящей и зажаристой, мясо нужно готовить на очень сильно разогретой сковороде.





Пельмени ТРАДИЦИОННЫЕ ОСТАНКИНСКИЕ ОМПК 500г





425 г

в масле

200 г

















79 99
106⁹⁰
-25%**

Суп
ГОТОВО!
гороховый, 250 г
с лапшой, 150 г

























НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ

20 г







НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ

Москва, Московская обл., Ярославль, Ярославская обл., Тула, Тульская обл., Владимир, Владимирская обл., Рязань, Рязанская обл., Калуга, Калужская обл., Смоленск, Смоленская обл., Тверь, Тверская обл., Вологда, Вологодская обл., Брянск, Брянская обл., Инецкая обл., Архангельская обл., Ораская обл., Инецкая обл., Архангельская обл., Тамбов, Тамбовская обл. Предложения, указанные в настоящем буклете, действительны с 27 апреля по 3 мая 2017 года. Все цены указаны за единицу товара (за исключением весового товара, цена которого определена за конкретный вес, указанный в настоящем буклете). Цены в магазинах могут быть дополнительно снижены по решению сети «ДИКСИ». Цены в буклете, помеченные «*», обозначают среднюю цену данного товара по сети «ДИКСИ». Процент экономии в буклете, помеченный «*», обозначают среднюю чену данного товара по сети «ДИКСИ». Процент экономии в буклете, помеченные «*», обозначают среднюю уклете, помеченные «*», обозначают среднюю уклете, помеченные «**», обозначают об сети «ДИКСИ». Процент экономию по сети. Товары в буклете, помеченные «**», обозначают среднюю уклете, помеченные «**», обозначают об сети «ДИКСИ». Процент экономию по сети. Товары в буклете со скидкой или предлагаемый по акции, е распространяется. Точный перечень и количество 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 бестлатный. Уважаемые покупатели! Вы можете присылать свои отзывы и предложения на наш эл. адрес: disy-fb@hq.dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

дм дикси

с 27.04.2017 г. по 03.05.2017 г. БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА