

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

Д

РЕЦЕПТЫ

БОЛЬШОЙ
СТРАНЫ

НЕКТАР
«ДОБРЫЙ»
в ассортименте:
груша,
виноград
гранат,
1 л

Добрый
Уголки России

55⁹⁹
~~74⁹⁰~~
-25% **

СЫР
РОССИЙСКИЙ
OLDENBURGER
50%, сливочный,
нар., 125 г

87⁹⁹
~~125⁹⁰~~
-30% **

Lübland
Российский сливочный

С 8 по 21
ИЮНЯ

ИЩИТЕ ВНУТРИ

СЕКРЕТ ВКУСНЫХ
РУССКИХ ЩЕЙ

МОСКОВСКАЯ СЕЛЯНКА
И КАК ЕЕ ГОТОВИТЬ

РЕЦЕПТЫ ПИРОЖКОВ
ИЗ РОССИЙСКИХ ГОРОДОВ

с Днем
России!

КВАС
«РУССКИЙ
ДАР»
п/б, 2 л

49⁹⁹
~~83⁹⁰~~
-40% **



Д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

ГОРШОЧЕК, ВАРИ!

40
мин.



Цы в горшочке
с хлебной шапкой

Рецепт

1. В кастрюле вскипятите воду (1 л), выложите нашинкованную капусту (1/2 кочана) и оставьте вариться на 20 минут.
2. Морковь (1 шт.), петрушку (небольшой пучок) и репчатый лук (1 шт.) измельчите и пассеруйте на сливочном масле. Добавьте томатную пасту (2 ст. л.), хорошо перемешайте и переложите овощную смесь в кастрюлю с капустой. Затем положите в суп тушеную говядину (300 г), порезанную средними кусочками, грибы (150 г) и варите еще 10 минут.
3. Разлейте суп по порционным горшочкам, края смажьте сливочным маслом и накройте кружками слоеного теста. Запекайте в духовке 10 минут при температуре 200 °C.



59⁹⁹
85⁹⁰
-20% **



89⁹⁹
119⁹⁰
-25% **

ТОМАТНАЯ ПАСТА
«ПОМИДОРКА»
ж/б, 380 г



121⁹⁹
196⁹⁹
-38% **

ГРИБЫ
«ЭКОПРОДУКТ»
лисички
маринованные,
с/б, 340 г

Хотите устроить российский обед — сварите щи. Ведь их готовят в каждой уголке страны и везде делают это по-своему: где добавляют свежую капусту, где квашеную, а где грибы и мясо. Но секрет щей везде один — запекать их нужно в глиняном горшочке, прикрыв румяной крышкой из пышного теста.

ЛАВАШ
АРМЯНСКИЙ
«Мэри»,
140 г

15⁹⁹
22⁹⁰
-26% **



СУХАРИКИ
«ХРУСТЕАМ»
в ассортименте:
кальмар; багет буженина с французской горчицей, томат, краб, сыр, баварские колбаски, куриные крылышки, 90 г

29⁹⁹
35⁹⁰
-16% **



СНЕКИ
КУКУРУЗНЫЕ
CHEETOS
в ассортименте:
со вкусом кетчупа, сыра, 55 г

24⁹⁹
29⁹⁰
-16% **

Добавьте
В СПИСОК

КВАС
«РУССКИЙ
ДАР»
п/б, 2 л



49⁹⁹
83⁹⁰
-40% **

99⁹⁹
133⁹⁰
-25% **



ГОВЯДИНА
тушеная, высший сорт,
«Скопинский мясокомбинат»,
ж/б, 325 г

Столичная штучка

40
мин.

ШЕЙКА СВИНАЯ
ПО-МИНИСТЕРСКИ
«Копченая»,
340 г



249⁹⁹
312⁹⁰
-20% **

А вы знали, что в Москве солянку не готовят? Вместо нее на второе подают селянку с ароматными копченостями. Порадуйте близких настоящим столичным блюдом!

ГОРОШЕК
ЗЕЛЕНый
BONDUELLE
ж/б, 400 г



63⁹⁹
85⁹⁰
-26% **

СОУС
«СЛАВЯН-
СКИЙ ДАР»
томатный
«Болоньезе»,
с/б, 360 г



49⁹⁹
66⁹⁰
-25% **

21⁹⁹
36⁹⁰
-40% **

НАПИТОК
б/а, в ассорти-
менте: «Дюшес», «Лимонад
оригинальный»,
ГОСТ, с/б, 0,5 л



КУКУРУЗА
СЛАДКАЯ
BONDUELLE
ж/б, 340 г



63⁹⁹
85⁹⁰
-26% **

Добавьте
в СПИСОК

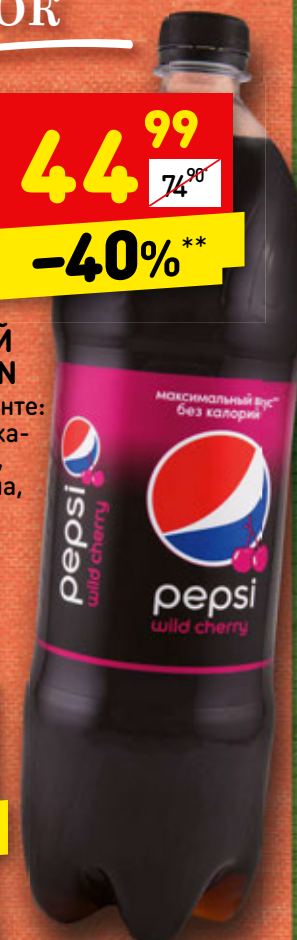
НАПИТОК
б/а в ассортименте:
Pepsi Cherry, 7 UP,
1,25 л

44⁹⁹
74⁹⁰
-40% **

ХОЛОДНЫЙ
ЧАЙ LIPTON
в ассортименте:
земляника-
клюква,
малина,
1 л



39⁹⁹
66⁹⁰
-40% **



Рецепт селянки

1. В блюдо для запекания выложите квашеную капусту (500 г). Добавьте молочную колбасу (150 г), шейку (150 г) и карбонад (150 г), порезанные крупными, но тонкими кусочками.
2. Сверху разложите кружочки маринованных огурцов, маслин и оливок, добавьте несколько грибов.
3. Поставьте блюдо в духовку и подпеките 5-7 минут при температуре 200 °С.

ВРЕМЯ кулебячить

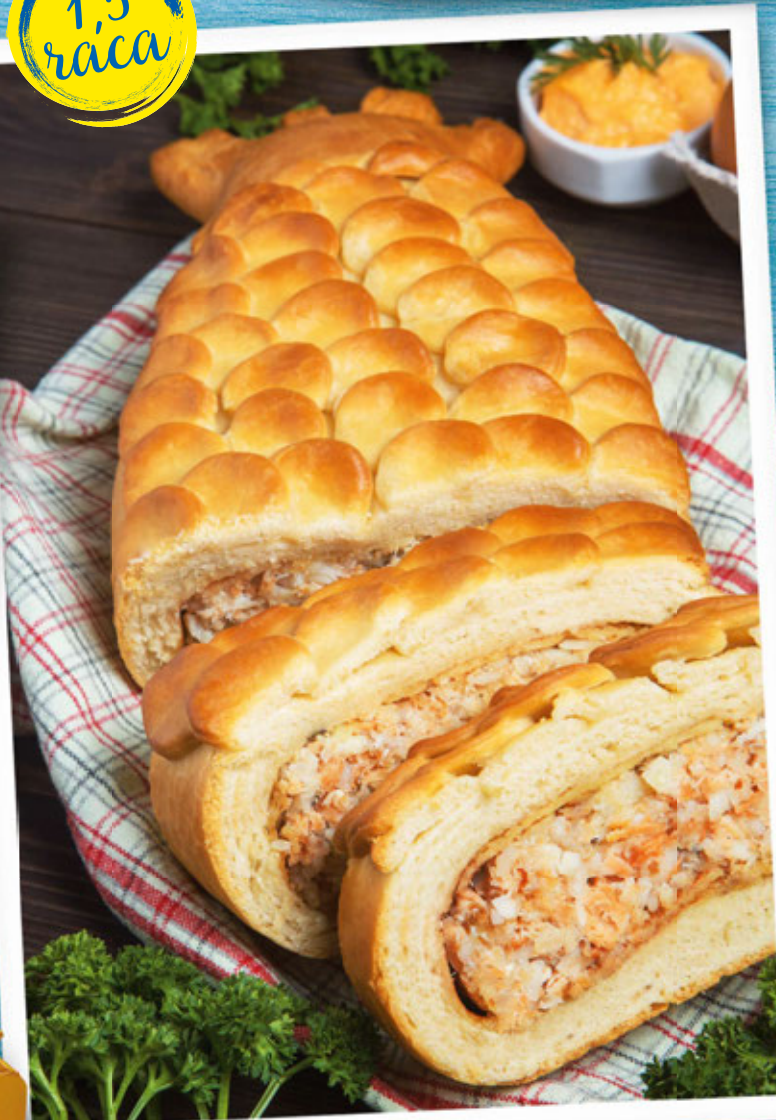
Рецепт рыбной кулебяки



15
раза

Превратить простой обеденный стол в праздничный поможет аппетитная кулебяка с золотистой корочкой. Приготовьте ее по астраханскому рецепту — с начинкой из рыбы и риса. Украсьте всей семьей, а чтобы съесть — позовите целый дом гостей!

1. Для теста: в теплом молоке (200 мл) распустите дрожжи (0,5 пакетика). Добавьте яйцо (2 шт.), сахар (4 ст. л.), соль (1/2 ч. л.), растопленный маргарин (100 г) и перемешайте. Всыпьте муку (500–550 г) и вымесите тесто.
2. Для начинки: лук (2 шт.) мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле. Добавьте порезанный минтай (400 г), горбушу (300 г) и сваренные вкрутую и измельченные яйца (2 шт.). Отдельно сварите рис (1/2 стакана) и добавьте в начинку.
3. Собираем пирог: тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см, отрезав небольшой кусочек для украшения. Сверху выложите начинку, края теста защипните и примните пирог руками, сформировав рыбку.
4. Оставшееся тесто раскатайте до толщины 2 мм и с помощью крышки от газировки вырежьте небольшие кружки. Переверните кулебяку, уложив швом вниз, верхнюю часть смажьте молоком и выложите кружки внахлест, чтобы получилась чешуя. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 40–45 минут.



МУКА «МАКФА»
пшеничная,
высший сорт,
2 кг



59⁹⁹
~~74⁹⁰~~
-20% **

**ИКРА №1
«САНТА БРЕМОР»,**
с копченым лососем,
180 г



69⁹⁹
~~116⁹⁰~~
-40% **

**СЛИВКИ
«ПРОСТОКВАШИНО»**
у/паст., 10%,
350 мл



49⁹⁹
~~79⁹⁰~~
-41% **



**СЫР
ГУРМАНСКИЙ**
плавленный
копченый,
«Город сыра»,
40%, 250 г

99⁹⁹
~~143⁹⁹~~
-30% **

**НЕКТАР
«ДОБРЫЙ»**
в ассортименте:
груша, виноград-
гранат,
1 л



55⁹⁹
~~74⁹⁰~~
-25% **

**Добавьте
В СПИСОК**

**СЫР
PRESIDENT**
плавленный
сливочный 45%,
400 г



99⁹⁹
~~199⁹⁰~~
-50% **



70⁹⁹
~~89⁹⁰~~
-21% **

ЧИПСЫ LAY'S
в ассортименте: краб,
сметана и зелень, сметана
и лук, со вкусом паприки,
150 г

Вот такие ПИРОЖКИ!

Рецепт
перепечей

МАСЛО
EXTRA VIRGIN
BORGES
с/6, 0,5 л

В России на праздник принято подавать пирожки. Например, в Ижевске готовят перепечи и с ними встречают гостей, а в Черкесске отдельно приглашают на хычины. Готовить их так легко, что можно испечь и те и другие и устроить большое чаепитие.

Добавьте
В СПИСОК



45
мин.



СЫР
БРЫНЗА
PRESIDENT
45%, 250 г



94⁹⁹
189⁹⁰

-50% **



159⁹⁰
190⁹⁰

-16% **

ЧАЙ
«ПРИНЦЕССА
НУРИ»

цейлонский
отборный,
пак.
100 x 2 г,
200 г

99⁹⁹
149⁹⁰

-33% **



10⁹⁹
18⁹⁰

-42% **

ВОДА
«СЕНЕЖСКАЯ»
питьевая столовая
в ассортименте:
негазированная,
газированная,
п/6, 0,5 л

1. Для теста: в просеянную муку (2 стакана) добавьте щепотку соли, взбитые яйца (3 шт.), растопленное сливочное масло (5 ст. л.) и теплое молоко (1/2 стакана). Замесите тесто — оно должно быть крутым, но эластичным — и поместите в холодильник на 30 минут.

2. Для начинки: брокколи отварите в кипящей воде 5-7 минут, креветки обжарьте на растительном масле с пропущенным через пресс чесноком. В сотейнике смешайте сливки, натертый сыр и молоко и доведите до кипения.

3. Тесто разделите на 6 частей и скатайте в шарики. На присыпанном мукой столе раскатайте каждый шарик в тонкую овальную лепешку толщиной 3-4 мм. Защипните ее по краям так, чтобы получилась корзинка.

4. В корзинку выложите брокколи и креветки и залейте молочно-сливочной массой. Отправьте в разогретую до 180 °C духовку на 15-20 минут.

379⁹⁹
542⁹⁰

-30% **

ИКРА ИЗ
КАБАЧКОВ
«ПИКАНТА»
с/6,
520 г

49⁹⁹
85⁹⁰

-42% **



ЧАЙ AHMAD TEA
классический черный
листовой, 200 г

1. Для начинки: покрошите брынзу (200 г), укроп и петрушку измелчите и перемешайте.

2. Для теста: соедините кефир (250 мл), муку (2,5 стакана), соль и разрыхлитель (1 ч. л.). Месите тесто до гладкости, после чего дайте ему отдохнуть 15 минут при комнатной температуре.

3. Разделите тесто на 6 частей и сформируйте из них шарики. Расплющите шарики рукой и положите в центр каждого по 1 столовой ложке сырной массы. Залепите тесто вокруг начинки.

4. Получившийся фаршированный колобок опять аккуратно расплющите рукой. Следите, чтобы тесто нигде не порвалось. Затем раскатайте лепешку скалкой, надавливая совсем немного.

5. Получившуюся лепешку обжарьте с двух сторон на раскаленной сковороде без масла или запеките в разогретой до 220 °C духовке в течение 5-7 минут.



Рецепт
хычинов

549⁹⁹
733⁹⁰

-25% **



КРЕВЕТКИ
ОТБОРНЫЕ «Д», 1 кг



87⁹⁹
125⁹⁰

-30% **

Д ДИКСИ

30
мин.

Праздничное утро

Что нужно, чтобы утро стало по-настоящему добрым? Чашечка ароматного кофе и большой кусок лимонного пирога. После такого завтрака праздничное настроение не покинет вас весь день.



209⁹⁹
~~279⁹⁰~~

-25% **



КОФЕ PAULIG ARABICA
зерновой, 250 г

Пирог песочный
ЛИМОННЫЙ



У С натуральным лимоном
У Нежное рассыпчатое тесто

69⁹⁹
~~82⁹⁰~~

-16% **

**ПИРОГ
ЛИМОННЫЙ «Д»**
песочный, 350 г

**КОНФЕТЫ
«СОНАТА»**

«Победа», вес., 100 г



23⁹⁹
~~31⁹⁹~~

-25% **

**КОНФЕТЫ
«ТИРАМИССО»**
«Сладуница»,
вес., 100 г



38⁹⁹
~~51⁵⁰~~

-24% **

63⁹⁹
~~79⁹⁰~~

-20% **

**СГУЩЕНКА
«АЛЕКСЕЕВСКАЯ»**
вареная с сахаром,
8,5%, ж/б, 370 г



Д ДИКСИ

**Добавьте
В СПИСОК**

**КОФЕ
«ЧЕРНАЯ
КАРТА» GOLD**
растворимый,
с/б, 100 г

189⁹⁹
~~271⁹⁰~~

-30% **



Челябинск, Челябинская обл., Екатеринбург, Свердловская обл., Тюмень, Тюменская обл. Предложение действительно с 8 по 21 июня 2017 года. Цена указана за единицу товара. Цена может быть ниже указанной. *Средняя цена по сети. **Средняя экономия по сети. ***Товар может отсутствовать в данном магазине. Количество товара ограничено. 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-fb@hq.dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

ДМ ДИКСИ
с 08.06.2017 г.
по 21.06.2017 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ