

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

Д

Рецепты ДЛЯ ДРУЗЕЙ

С 20 ИЮЛЯ
ПО 2 АВГУСТА

ПЕЛЬМЕНИ
«ИРКУТСКИЕ»
«Белый край»,
900 г

139⁰⁰
~~199⁹⁰~~

-30%**

86⁰⁰
~~122⁹⁰~~

-30%**



ИЩИТЕ
ВНУТРИ:
МЕНЮ
ДЛЯ ВЕЧЕРИНОК
НА ЛЮБОЙ ВКУС
РЕЦЕПТ ПИРОГА
ИЗ РУССКИХ СКАЗОК
СЕКРЕТ
ЖАРЕНОГО
МОРОЖЕНОГО

МАЙОНЕЗ
«СЛОБОДА»
С МАСЛОМ
АВОКАДО
67%, д/пак, 400 мл

39⁹⁹
~~66⁹⁰~~

-40%**

СОСИСКИ
«ПАПА МОЖЕТ»
«Останкино», ц/о, в/у, 350 г

Д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

СКАЗОЧНЫЙ БЛИННЫЙ ПИРОГ

Хотите провести волшебный вечер — устройте вечеринку в стиле русских сказок. И если скатерти-самобранки под рукой не оказалось, вам на помощь придет наш рецепт блинного пирога с заморской рыбой!

99⁹⁹
~~133⁹⁰~~

-25%**



СЕЛЬДЬ «СТОЛИЧНАЯ»
атлантическая с перцем,
филе-кусочки, 200 г

**30
мин.**



*Блинный
пирог*

Рецепт

1. Для теста: яйцо (1 шт.) смешайте с сахаром (2 ч. л.) и солью (1/2 ч. л.) и размешайте венчиком, не взбивая. Влейте молоко (1 ст.), а затем постепенно, чтобы не появилось комочков, добавьте муку (100 г). В самом конце влейте растительное масло (30 мл) и перемешайте. Пожарьте блины.
2. Для начинки: рубленый укроп (1 пучок) смешайте с плавленным сыром (1 уп.), а сельдучку (1 уп.) нарежьте мелкими кубиками.
3. Выкладывайте пирог, чередуя блины и начинку. Перед подачей украсьте зеленью и икрой.

**МОЛОКО ОТБОРНОЕ
«ИСКРЕННЕ ВАШ»**

п/б, 3,4–6%,
930 мл



64⁹⁹

**ТОЛЬКО
СЕЙЧАС**

139⁰⁰
~~199⁹⁰~~

-30%**

ПЕЛЬМЕНИ «ИРКУТСКИЕ»
«Белый край», 900 г



Добавьте
В СПИСОК

ПЕЛЬМЕНИ
«ИМПЕРАТОР»
«ЦЕЗАРЬ»
1 кг

174⁰⁰
~~349⁹⁰~~

1+1

¹ цена за 1 шт.
при покупке 2 шт.
единовременно



БЛИНЧИКИ
«ЦАРСКОЕ ПОДВОРЬЕ»
с мясом, 420 г



69⁹⁹
~~99⁹⁰~~

-30% **

109⁰⁰
~~137⁹⁰~~

-21% **

СЫР «ДРУЖБА»
сыр плавленый,
55%, «Карат», 400 г



229⁰⁰
~~305⁹⁰~~

-25% **



ГРУДИНКА
ДОМАШНЯЯ
«ВЕЛКОМ»
в/к, в/у, 300 г

79⁹⁹
~~114⁹⁰~~

-30% **



ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ
«Угощение славянки»,
ж/б, 545 г

Угощение
Славянки
Икра
из баклажанов

ВЕСЕЛИМСЯ

по-римски

Итальянцы знают толк в дольче вита — сладкой жизни. И даже тихие вечера в окружении самых близких друзей у них проходят с шиком. Поставьте в холодильник бутылку вина, а в духовку — корзиночки из любимой пасты. И приготовьтесь услышать, как ваши гости восклицают «Мама миа!»



**СОУС
ТОМАТНЫЙ**
краснодарский,
«Бастион»,
500 г



34⁹⁹ ~~46⁹⁰~~

-25%**

39⁹⁹ ~~53⁹⁰~~

-26%**

СОУС ASTORIA
в ассортименте:
сливочно-чесночный,
сырный, сметана
с грибами, д/пак,
233 г



99⁹⁰ ~~146⁹⁰~~

-32%**

ВЕТЧИНА ДОМАШНЯЯ «БРТ»
ж/б, 325 г

КОРЗИНОЧКИ С ПАСТОЙ



40 мин.

1. Сломайте спагетти (200 г) пополам и отварите до готовности.
2. В большой миске взбейте яичные белки (2 шт.), добавьте тертый твердый сыр (100 г), томатную пасту (100 г) и специи. Вылейте смесь в макароны и хорошо перемешайте.
3. Возьмите форму для кексов (или отдельные бумажные формочки) и выложите в них макаронно-яичную смесь, уложив в виде гнезда. В середину гнезда положите немного томатной пасты, порезанную кусочками колбасу (200 г) и тертый сыр. Поместите корзиночку в духовку и запекайте 15-20 минут.

ДОБАВЬТЕ В СПИСОК



МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ AMERIA

в асс.: спагетти № 003,
перья рифленые № 023,
спиральки № 042,
пружинки
рифленые № 051,
0,4 кг

19⁹⁹

~~30⁹⁰~~

-35% **



КОЛБАСА ВАРЕНАЯ ДОКТОРСКАЯ «Мясницкий ряд», в/у, 500 г

199⁰⁰

~~284⁹⁰~~

-30% **



ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ KAMIS

20 г

44⁹⁹

~~59⁹⁰~~

-25% **

Вечер в ПАРИЖЕ

Легко догадаться, что подают на французскую вечеринку в качестве напитков. А вот закусками можно удивить. Подойдут нежный паштет, покрытый тонким слоем ягодного мармелада, и сырные шарики в ярких специях. Гости будут просить рецепт!

Паштет
с мармеладом.....

Рецепт

1. Вишневый или любой другой ягодный сок (250 мл) налейте в сотейник и добавьте порошковый желатин (10 г). Разогрейте смесь, не доводя до кипения, и мешайте, пока весь желатин не растворится. Затем вылейте смесь в застеленный пищевой пленкой контейнер и уберите в холодильник до полного остывания.
2. Паштет (300 г) смешайте со свежей рубленой зеленью и мягким сливочным маслом (30 г) и разложите по порционным формочкам. Готовое желе нарежьте и выложите сверху. Подавайте с подсушенным на сковороде хлебом.

1 час



ПАШТЕТ
HUNGROW

в ассортименте:
нежный из мяса
индейки, сливочный
из куриной печени,
90 г

29⁹⁹
~~39⁹⁰~~

-25%**



ПАШТЕТ
МЯСНОЙ
ИЗ ПЕЧЕНИ

«Егорьевская колбасно-гастрономическая фабрика», 150 г

59⁹⁹
~~81⁹⁰~~

-27%**

ПРИПРАВА
К КУРИЦЕ
KAMIS
30 г



36⁹⁹
~~49⁹⁰~~

-26%**

Сырные шарики

Добавьте
В СПИСОК

15
мин.

1. Плавленный сыр (1 уп.) слегка подморозьте в морозилке, а затем натрите на крупной терке. Руки намажьте маслом и скатайте из сыра небольшие шарики.
2. Подготовьте разные посыпки: фисташки (150 г) очистите от скорлупы и мелко порубите, орехи (100 г) обжарьте на сковороде до румяного цвета, а зелень (30 г) мелко нарежьте. Также можно использовать сладкую паприку или ваши любимые специи.
3. Выложите все виды посыпок на тарелку и обваляйте в них шарики.



79⁹⁹
~~99⁹⁰~~
-20% **

ТВОРОЖНЫЙ ЛОМТИК
сливочный 30%
«Савушкин», нар., 150 г

119⁰⁰
~~149⁹⁰~~
-21% **

СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ
КОПЧЕНЫЙ
ГУРМАНСКИЙ
«Город сыра»,
40%, 250 г



149⁰⁰
~~197⁹⁰~~
-25% **

ПРОДУКТ СЫРНЫЙ
ПЛАВЛЕННЫЙ
«ФЕТАКСА»
60%, 400 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ для жаркой вечеринки



349⁰⁰ ~~499⁹⁰~~

-30%**

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
EXTRA VIRGIN BORGES
с/б, 0,5 л



66⁹⁹ ~~89⁹⁰~~

-25%**

ФАСОЛЬ
КРАСНАЯ
BONDUELLE
ж/б, 400 г



57⁹⁹ ~~77⁹⁰~~

-26%**

ФАСОЛЬ БЕЛАЯ
BONDUELLE
ж/б, 400 г

Д ДИКСИ

Где еще умеют так веселиться, как в Латинской Америке? Они изобрели сиесту, чтобы можно было отдыхать среди дня, и множество рецептов простых блюд, чтобы угостить всех друзей. Например, чили-начос готовятся всего 15 минут, а хватит их на всех!



1. Красную луковицу (1 шт.), болгарский перец (1/2 шт.) и колбасу (200 г) нарежьте мелкими кубиками. Смешайте с красной (1/2 банки) и белой (1/2 банки) фасолью и обжарьте на сковороде до подрумянивания.
2. Чипсы выложите на тарелку, сверху разложите начинку. Густо посыпьте тертым сулгуни (200 г) и отправьте в духовку, разогретую до 200 °С, на 3 минуты.

ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК



199⁰⁰
~~284⁹⁰~~

-30% **

КОЛБАСА
«КРАКОВСКАЯ»
«Мясной дом
Бородина»,
п/к, 400 г



99⁹⁰
~~141⁹⁰~~

-30% **

МАСЛИНЫ
КРУПНЫЕ
IBERICA
6/к, ж/б, 360 г

174⁰⁰
~~249⁹⁰~~

-30% **



СЫР
СУЛУГУНИ
«УМАЛАТ»
45%, в/у,
280 г



МАЙОНЕЗ
«СЛОБОДА»
С МАСЛОМ
АВОКАДО
67%, д/пак,
400 мл

39⁹⁹
~~66⁹⁰~~

-40% **



33⁹⁹
~~45⁹⁰~~

-26% **

ЧИПСЫ
«МОСКОВСКИЙ
КАРТОФЕЛЬ»
в ассортименте:
баварские колбаски
с горчицей, соль,
сметана и лук, 70 г



ПОХРУСТИМ МОРОЖЕНЫМ

Ищете необычный рецепт для сладкой вечеринки? Хрустящий десерт из самого Мехико сможет стать главным блюдом мексиканской вечеринки или удивить маленьких сладкоежек за детским столом!

**МОРОЖЕНОЕ
«48 КОПЕЕК»**

пломбир
с клюквенным
морсом, 60 г

34⁹⁹
~~49⁹⁰~~
-30% **



29⁹⁹
~~39⁹⁰~~
-25% **

**ВОДА С СОКОМ
AQUA MINERALE**
в ассортименте: яблоко
газ., мята-лайм негаз.,
0,6 л

29⁹⁹
~~39⁹⁹~~
-25% **



КОНФЕТЫ «ЧИО РИО»
«Яшкино», вес., 100 г

Д ДИКСИ

**30
мин.**



Рецепт

1. Кукурузные хлопья сложите в целлофановый пакет, закрепив края, и измельчите с помощью скалки.
2. Из сливочного мороженого ложкой сделайте небольшие шарики, обваляйте их в кукурузной крошке и уберите в морозилку на 30 минут.
3. В сковороде очень сильно нагрейте растительное масло и быстро, не более 3 секунд, обжарьте на нем шарики мороженого. Верните в морозилку до полного застывания.



**НАБОР
СЛАДОСТЕЙ**
«Мармеладное
ассорти Haribo»,
210 г

125⁰⁰
~~178⁹⁰~~
-30% **

ЖАРЕНОЕ
МОРОЖЕНОЕ



44⁹⁹
~~59⁹⁰~~

-25%**

ХЛОПЬЯ КУКУРУЗНЫЕ
«НА ЗДОРОВЬЕ»
350 г



114⁰⁰
~~173⁹⁰~~

-34%**

ВАРЕНЬЕ
МАЛИНОВОЕ
«РАТИБОР»
с/б, 400 г

ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК



79⁹⁹
~~99⁹⁰~~

-20%**

НАПИТОК
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ
в ассортименте: Coca-Cola, Fanta
апельсин, Fanta цитрус, Sprite,
п/б, 2 л



ШОКОЛАДНЫЕ
КОНФЕТЫ MINIS
в ассортименте:
Snickers, Twix,
Milky Way, 184 г

79⁹⁰
~~109⁹⁰~~

-27%**

Неожиданное ЧАЕПИТИЕ

ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ
И ICE-КОФЕ

30
мин.



339⁰⁰
~~453⁹⁰~~

-25%**

КОФЕ
ЗЕРНОВОЙ
ТСИВО FAMILY
500 г

46⁹⁰
~~69⁹⁰~~

-33%**



ЧАЙ АНМАД ТЕА
КЛАССИЧЕСКИЙ
пак. 25 x 2 г, 50 г



149⁰⁰
~~199⁹⁰~~

-25%**

КОФЕ МОЛОТЫЙ
ТСИВО FAMILY
250 г

Даже простое чаепитие можно превратить в вечеринку-сюрприз. Достаточно добавить в чай и кофе пару кубиков льда, морс или специи. Гости точно оценят такой освежающий сюрприз в самый разгар жаркого летнего дня.

РЕЦЕПТ

Кофе: Заварить крепкий кофе, охладить и взбить со сливками, яичным желтком, сгущенным молоком и сахаром. Добавить коньяк (20 мл), налить в длинный стакан и положить кубики льда.

Чай: Заварить 1 литр черного чая и оставить остужаться. В высокий графин сложить нарезанные кубиками фрукты, например яблоки, груши, персики, и любые ягоды. Засыпать сахаром (4 ст. л.) и оставить до появления жидкости. Затем влить 1 л газированной воды с добавлением сока, остывший чай, добавить лимонный сок (100 мл) и кубики льда.



ДОБАВЬТЕ В СПИСОК

169⁰⁰
~~242⁹⁰~~

-30% **



КОФЕ РАСТВОРИМЫЙ
NESCAFÉ GOLD BARISTA, 75 г

49⁹⁹
~~68⁹⁰~~

-27% **

Bonjour

KONTI



пирожное
Бонжур мини
вкус тирамису



5 БИСКВИТНО-ПИРОЖНЫХ

ПИРОЖНОЕ
BONJOUR MINI
вкус тирамису,
175 г

96⁹⁹
~~129⁹⁰~~

-25% **



ПИРОЖНОЕ
«ТВОРОЖНЫЕ КОЛЕЧКИ»
Mirel, 210 г

КТО ХОДИТ В ГОСТИ ПО УТРАМ

Если гости заглянули ранним утром, угостите их вкусным и веселым завтраком. Appetитные лодочки из хрустящего хлеба зарядят хорошим настроением на весь день.

Сосиски-
лодочки

20
мин.



Рецепт

1. На двух коротких багетах или небольших булочках сделайте надрез и вычистите хлебный мякиш.
2. Яйцо (4 шт.) взбейте со специями и нарубленной свежей зеленью.
3. В хлебные «лодочки» выложите порезанные колечками сосиски (200 г) и залейте яичной смесью. Густо посыпьте сыром (100 г) и запекайте в духовке 15 минут при температуре 200 °С.

ГОТОВЫЙ
ЗАВТРАК
KOSMOSTARS
медовый, 325 г

115⁰⁰
154⁹⁰

-26% **



Добавьте В СПИСОК

СОСИСКИ
«ПАПА МОЖЕТ»
«Останкино», ц/о, в/у,
350 г



86⁰⁰
122⁹⁰

-30% **



21⁹⁹
27⁹⁰

-21% **

ЙОГУРТ
«АКТИВИА»
натуральный,
3,2-3,5%, 150 г

КЕФИР
«ИСКРЕННЕ ВАШ»
т/пак, 3,2%, 930 мл

65⁹⁹
ТОЛЬКО
СЕЙЧАС



Москва, Московская обл., Ярославль, Ярославская обл., Тула, Тульская обл., Владимир, Владимирская обл., Рязань, Рязанская обл., Калуга, Калужская обл., Тверь, Тверская обл., Смоленск, Смоленская обл., Брянск, Брянская обл., Нижний Новгород, Нижегородская обл., Иваново, Ивановская обл., Кострома, Костромская обл., Орел, Орловская обл., Липецк, Липецкая обл., Тамбов, Тамбовская обл. Предложение действительно с 20 июля по 02 августа 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. Звонки бесплатны. 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 20.07.2017 г.
по 02.08.2017 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ

ДИКСИ