

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%**

ПАПА
СОСИСКИ
МОЖЕТ!

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

39⁹⁹
~~66⁹⁰~~

-40%**

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

ИЩИТЕ
ВНУТРИ:

МЕНЮ
ДЛЯ ВЕЧЕРИНОК
НА ЛЮБОЙ ВКУС

РЕЦЕПТ ПИРОГА
ИЗ РУССКИХ СКАЗОК

СЕКРЕТ
ЖАРЕНОГО
МОРОЖЕНОГО

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
149⁹⁰

-35%**



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 плавленым сыром (1 уп.), а селедку (1 уп.) нарежьте мелкими кубиками.
3. Выкладывайте пирог, чередуя блины и начинку. Перед подачей украсьте зеленью и икрой.

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

139⁰⁰
199⁹⁰

-30%**



ПЕЛЬМЕНИ «ИРКУТСКИЕ»
«Белый край», 900 г



79⁹⁹ ~~114⁹⁰~~

-30%^{}**

ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

«Угощение славянки»,
ж/б, 545 г

Добавьте
В СПИСОК



**ПЕЛЬМЕНИ «ИМПЕРАТОР»
«ЦЕЗАРЬ»**

1 кг



174⁰⁰ ~~349⁹⁰~~

1+1

**БЛИНЧИКИ
«ЦАРСКОЕ ПОДВОРЬЕ»**

с мясом, 420 г



69⁹⁹ ~~99⁹⁰~~

-30%^{}**

⁰ цена за 1 шт. при покупке 2 шт.
единовременно

109⁰⁰ ~~137⁹⁰~~

-21%^{}**

СЫР «ДРУЖБА»

сыр плавленый, 55%, «Карат», 400 г



ВЕСЕЛИМСЯ по-римски

Итальянцы знают толк в dolce vita — 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!»

39⁹⁹ ~~53⁹⁰~~

-26%**

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



ВЕТЧИНА ДОМАШНЯЯ «БРТ»

ж/б, 325 г

99⁹⁰ ~~146⁹⁰~~

-32%**



**КОРЗИНОЧКИ
С ПАСТОЙ**



**40
мин.**

**ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК**



**МАКАРОННЫЕ
ИЗДЕЛИЯ
AMERIA**

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

19⁹⁹

~~33⁹⁰~~

-41%**

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



34⁹⁹

~~46⁹⁰~~

-25%**

**ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ
МОЛОТЫЙ
KAMIS**
20 г



44⁹⁹

~~59⁹⁰~~

-25%**

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.

Вечер в ПАРИЖЕ

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

Паштет
с мармеладом.....

1
час



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.

ПАШТЕТ HUNGROW

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

29⁹⁹
~~39⁹⁰~~

-25%**

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.



79.99
~~99.90~~
-20% **

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

119.00
~~149.90~~
-21% **

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



**ПРОДУКТ СЫРНЫЙ
ПЛАВЛЕННЫЙ
«ФЕТАКСА»**
60%, 400 г

149.00
~~197.90~~
-25% **



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!

РЕЦЕПТ

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 сулугуни (200 г) и отправьте в духовку, разогретую до 200 °С, на 3 минуты.

174⁰⁰
~~249⁹⁰~~

-30% **

СЫР
СУЛУГУНИ
«УМАЛАТ»

45%, в/у,
280 г



ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК



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

99⁹⁰
~~141⁹⁰~~

-30% **

ЧИПСЫ
«МОСКОВСКИЙ
КАРТОФЕЛЬ»

в ассортименте:
баварские колбаски
с горчицей, соль,
сметана и лук, 70 г

33⁹⁹
~~45⁹⁰~~

-26% **

39⁹⁹
~~66⁹⁰~~

-40% **

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





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



ВАРЕНЬЕ
МАЛИНОВОЕ
«РАТИБОР»
с/б, 400 г

114⁰⁰
~~173⁹⁰~~

-34% **

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

79⁹⁰
~~109⁹⁰~~

-27% **



ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК



79⁹⁹
~~99⁹⁰~~

-20% **

НАПИТОК
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ

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

29⁹⁰
~~43⁹⁰~~

-32% **

МОРОЖЕНОЕ
«ДАША»
батончик
сливочн.
в шок.
глазури, 70 г



Неожиданное ЧАЕПИТИЕ



339⁰⁰
~~453⁹⁰~~
-25%**

КОФЕ
ЗЕРНОВОЙ
ТСИВО FAMILY
500 г



149⁰⁰
~~199⁹⁰~~
-25%**

КОФЕ МОЛОТЫЙ
ТСИВО FAMILY
250 г

46⁹⁰
~~69⁹⁰~~
-33%**



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



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.



Добавьте В СПИСОК

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



86⁰⁰
~~122⁹⁰~~

-30% **

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



21⁹⁹
~~27⁹⁰~~

-21% **

**ГОТОВЫЙ ЗАВТРАК
KOSMOSTARS**
медовый, 325 г

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.

115⁰⁰
~~154⁹⁰~~

-26% **



Санкт-Петербург, Ленинградская обл., Великий Новгород, Новгородская обл., Псков, Псковская обл., Мурманск, Мурманская обл., Петрозаводск, Республика Карелия. 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. Звонок бесплатный. Уважаемые покупатели! Вы можете присылать свои отзывы и предложения на наш эл. адрес: dixy-fb@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

Д ДИКСИ