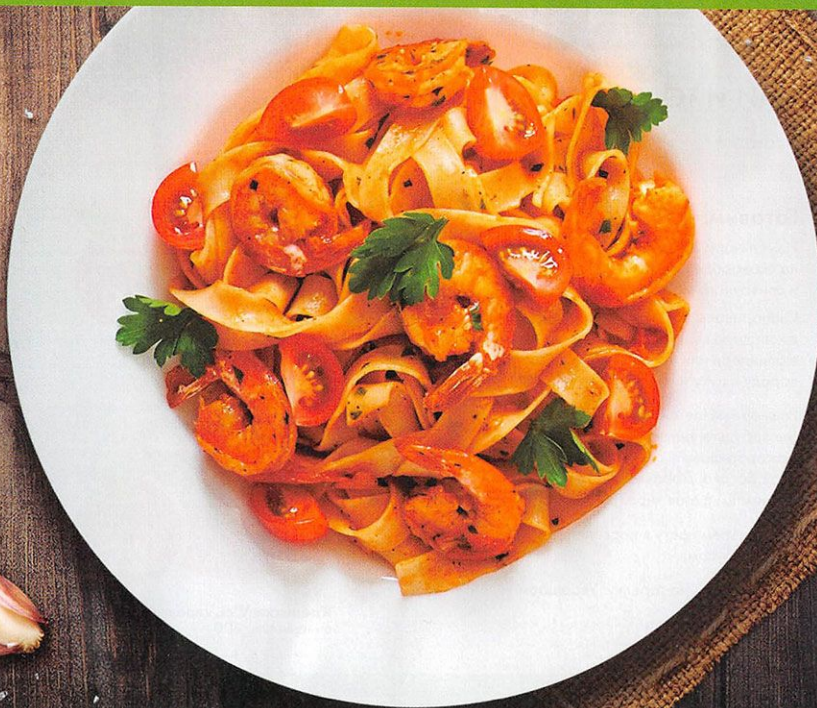


С 3 ПО 16 АПРЕЛЯ

ВКУСНО




– ДЛЯ ТЕХ, КТО ЦЕНИТ –





ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ И ТОМАТАМИ

2 порции  время приготовления 20-25 мин

Берем:

- 200 г креветок
- 300 г пасты
- 1 репчатый лук
- 2 свежих помидора
- 2 зубчика чеснока
- 2 ст. л. растительного масла
- соль по вкусу
- 10 г сливочного масла

Готовим:

Измельчаем лук и чеснок. Обжариваем на сковороде с добавлением растительного и сливочного масла в течение 2-3 минут. Ошпариваем помидоры кипятком, помещаем в холодную воду и снимаем кожуру. Измельчаем в блендере или на терке и выкладываем на сковороду к луку и чесноку. Размораживаем креветки и очищаем их (не забудьте удалить черную полоску, которая может придавать горечь) или берем готовые без рассола. Добавляем в томатный соус и снимаем с огня через 2 минуты.

Отвариваем пасту в подсоленной воде. Смешиваем с соусом.

Выкладываем на тарелку. Украшаем зеленью.

Приятного аппетита!



Креветки Королевские, варено-мороженные, Polar, 500 г



409.99 x **10** В ДЕСЯТЬ РАЗ БОЛЬШЕ БАЛЛОВ
ЗА ПОКУПКУ КРЕВЕТОК

подробности на Ska.ru/card



Тунец Вкус Арт, филе, 500 г

~~399.00~~
269.99 ^{-32%}



Тилапия филе, Магуро, 800 г

~~359.00~~
219.99 ^{-38%}



Креветки Vici, королевские, очищенные, 200 г

~~189.00~~
129.99 ^{-31%}



Нерка слабосоленая, ломтики, Меридиан, 125 г

~~229.00~~
174.99 ^{-23%}

С 3 ПО 16 АПРЕЛЯ

ВКУШНО



-31%
~~279⁰⁰~~
189⁹⁹

Манты Люкс, Сибирская Коллекция, 400 г



АКЦИЯ
1+1
74⁹⁰
37^{45*}

Паштет Французский, запеченный, Рублевский МК, 100 г
*Цена указана за 1 шт. при покупке 2 шт. одновременно.



-45%
~~329⁰⁰~~
179⁹⁹

Котлеты Рублевские, Рублевский МК, 400 г



-39%
~~499⁰⁰~~
299⁹⁹

Пельмени Сибирские, Рублевский МК, 800 г



-30%
~~289⁰⁰~~
199⁹⁹

Колбаса Casademont, Fuel Extra, сыровяленая, 150 г



-27%
~~249⁰⁰~~
179⁹⁹

Колбаса Любительская, вареная, Мясницкий Ряд, 400 г



-42%
~~349⁰⁰~~
199⁹⁹

Ветчина Волхонская, свиная, Рублевский МК, 400 г



-27%
~~249⁰⁰~~
179⁹⁹

Колбаса свиная, полукопченая, Малаховский МК, 350 г

-26%
~~259⁰⁰~~
189⁹⁹

Сосиски Баварские, Дымов, 460 г



199⁹⁹

Капуста брокколи,
импортная, 1 кг



149⁹⁹

Огурцы корнишоны,
премиум, 300 г, 1 уп.



159⁹⁹

Груши красные, 1 кг



83⁰⁰
59⁹⁹

Бумажные Полотенца Zewa Premium,
2 рулона, 1 уп.



169⁰⁰
99⁹⁹

Туалетная бумага Zewa just 1,
4 слоя, 4 рулона



235⁰⁰
165⁹⁹

Манго цукаты, NaturFoods, 200 г



249⁰⁰
199⁹⁹

Перчик Черри, со сливочным сыром,
Meggle, 230 г

С 3 ПО 16 АПРЕЛЯ

ВКУШО



Масло Anchor, сливочное, 82%, 180 г



Йогурт Landlerie, в ассортименте, 150 г



Десерт Экопродукт Премиум, клубника; персик, 330 г



Пюре Gerber, чернослия; груша Вильямс; яблоко, с 4-х мес., 80 г



Молоко Живое, 3,2%, Афанасий, 0,9 л



Сыр Camembert, Vitalat, мягкий, с белой плесенью, 45%, 125 г



Сыр Noir, Клуб Сыра, 45%, 200 г



Сыр Грюнер, Heidi, 51%, 170 г



Печенье Lorena Clubs, бекон; злаки, 70 г



Шоколад Алеся, Коммунарка, 100 г



Лукум с фисташками, Ekovita, 125 г



Круассаны La Reine, для выпечки, 6 шт., 420 г



Штрудель Австрийский, с вишней, Штрудель и Ко, 280 г



Бисквит Balconi, молочный в шоколадной глазури, 350 г



Печенье Merba, с кусочками шоколада и ореховым кремом, 200 г



Пирожное Корзиночка, ягодная, Венский цех, 260 г

С 3 ПО 16 АПРЕЛЯ

ВКУШО



Чай Akbar, черный, 100×2 г



Чай Ahmad Earl Grey, 100×2 г



Кофе Paulig Presidentti, Gold Label, молотый; в зернах, 250-275 г



Кофе Bushido, original, 100 г



Сахар Тростниковый, прессованный, Брауни, 500 г



Набор конфет Mercì, ассорти, 250 г

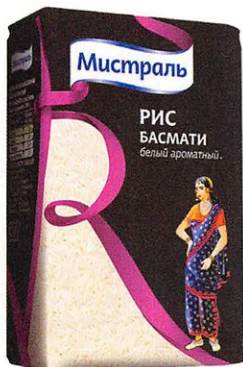


Торт Belgian Chocolate, La Creme, 600 г



-35%
~~109⁰⁰~~
69⁹⁹

Крупа Кускус, пшеничная, Мистраль, 450 г



-35%
~~109⁰⁰~~
69⁹⁹

Рис Басмати, белый, ароматный, Мистраль, 500 г



-43%
~~89⁰⁰~~
49⁹⁹

Крупа Булгур, пшеничная, Мистраль, 500 г



-32%
~~112⁰⁰~~
75⁹⁹

Рис золотой+дикий, Агро-Альянс, 5×100 г



-28%
~~105⁰⁰~~
74⁹⁹

Соус Я люблю готовить, пряный базилик-пармезан; итальянский букет-вяленые томаты; тимьян-чеснок, 250 мл



ГЕРМАНИЯ



-24%
~~399⁰⁰~~
299⁹⁹

Соус Callowfit, в ассортименте, 320-335 г

БУЛГУР: ЦАРЬ-КРУПА С ВОСТОЧНОГО СТОЛА

Булгур – замысловатое название, за которым скрывается знакомая всем пшеница, только пропаренная. Родом булгур из Азии, где он популярен не меньше других круп. Там его любят и используют как полноценную замену риса, готовят с ним плов, выпекают лепешки, варят густые томатные супы, делают начинки для пирогов и салаты.

Булгур полон достоинств: в нем есть железо, магний, фосфор и высокое содержание полезных углеводов.

Время приготовления блюда зависит от размера дробления крупы. Но булгур как полуфабрикат готовится не долго – ведь его уже заранее пропарили. Пропорции воды точно такие же, как и для варки риса: воды берется в два раза больше. Очень мелкий булгур можно даже не варить: его просто заливают кипятком и дают некоторое время настояться.

Из булгура можно приготовить много вкусных и интересных блюд.



БУЛГУР НА ГАРНИР

2 порции  время приготовления 20-25 мин

Берем:

300 г булгура
2 шт. морковки
2 луковицы
соля по вкусу

Готовим:

Булгур обжариваем в кастрюле на небольшом количестве масла пару минут. Заливаем крупу водой в пропорции 2:1. Накрываем кастрюлю крышкой и варим 15 мин. на среднем огне. Овощи очищаем, нарезаем и обжариваем до золотистой корочки. Смешиваем булгур с морковкой и луком, солим, перчим и перемешиваем.

Булгур хорошо добавлять в мясной фарш и начинать этой смесью перцы, помидоры, кабачки и баклажаны. Тушеные овощи с такой начинкой очень вкусны. Отлично сочетаются булгур и курица, жирная баранина и постная говядина. А вот супы с булгуром лучше впрок не готовить: они слишком густые и на второй день превращаются в кашу.



САЛАТ ТАБУЛЕ

2 порции  время приготовления 20-25 мин

Берем:

3 ст. л. булгура
3 ст. л. оливкового масла
0,5 сладкого перца
0,5 огурца
2 помидора
0,5 луковицы
горсть зеленых оливок без косточки
соля, лимон, петрушка по вкусу

Готовим:

Булгур заливают водой, настаивают, а когда он разбухнет, варят до мягкости в соленой воде. Готовый булгур процеживают и остужают, овощи режут мелкими кусочками, смешивают с булгуром, зеленью и лимонным соком. Получается великолепный салат, который по достоинству оценят и вегетарианцы, и постящиеся.





-24%
43⁰⁰
32⁹⁹

Напиток Байкал,
сильногазированный, 0,33 л



-22%
64⁹⁰
49⁹⁹

Напиток Ice Fresh,
в ассортименте, 0,5 л



-25%
89⁹⁰
66⁹⁹

Вода Baikal Pearl, питьевая,
негазированная, 1,25 л



-25%
155⁰⁰
115⁹⁹

Компот Арвик,
вишня, кизил, 1 л



-36%
125⁰⁰
79⁹⁹

Соки и нектары Я,
в ассортименте, 0,97 л



-25%
189⁰⁰
139⁹⁹

Сок Rich, гранатовый, 1 л



-28%
84⁰⁰
59⁹⁹

Арахис Chaka, со вкусом сыра, 130 г



99⁹⁹

Пиво Bachata Kwik Bier,
светлое, 5%, 0,5 л

С 3 ПО 16 АПРЕЛЯ

ВКУШНО



Вино Fitou Reserve, красное, сухое, 0,75 л



Вино Armentia y Madrazo Crianza Rioja, красное, сухое, 0,75 л



Вино Primitivo Di Manduria, красное, сухое, 0,75 л



Напиток Вермут Martiamo Bianco, 1 л



Ликер Sambuca Classic Iseo, 38%, 0,5 л



Текила Silver Rancho Viejo, 38%, 0,7 л



Виски Ballantine's, 40%, 0,7 л



Виски Glenfiddich, двенадцатилетний, 40%, 0,5 л

ПРОСТО ПЕРВЫЙ ВКУШНО



СВИНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

4 порции



время приготовления
50 мин

Берем:

Свинина 2 кг
Зеленый лук 1 пуч.
Лук 1 шт.
Сметана 250 мл
Сливки 75 мл
Подсолнечное масло 50 мл
Сливочное масло 100 г
Соль и перец по вкусу

Готовим:

В сковороде разогрейте 25 мл подсолнечного масла и обжарьте свиные медальоны с двух сторон до золотистой корочки.

Достаньте мясо, влейте в сковороду остальное подсолнечное масло и выложите нарезанный репчатый лук.

Когда лук станет прозрачным, добавьте сметану, сливочное масло, соль и перец, влейте сливки, перемешайте.

Когда смесь слегка нагреется, верните в сковороду мясные медальоны. Тушите на медленном огне в течение 30 минут.

Приятного аппетита!

Срок проведения акции с 03 по 16 апреля 2018 года. Количество товаров ограничено, не является публичной офертой. Акция проходит не во всех магазинах торговой сети. Товары, подлежащие обязательной сертификации или иному обязательному подтверждению соответствия требованиям технических регламентов, имеют необходимые подтверждающие документы. Изображение товаров может отличаться от представленных в магазинах «Пятерочка». Информация об ассортименте (разнообразиях вкусов) товаров, участвующих в акции, уточняйте в магазине. Все цены указаны в рублях. В период проведения акции цена может быть дополнительно снижена относительно заявленной в рекламе. Предложение действительно для Москвы, Московской обл., Рязани, Владимира, Тулы, Калуги, Костромы, Ярославля, Твери и Смоленска. Все подробности в магазинах «Пятерочка» и на сайте www.5ka.ru.

Каталог предназначен для распространения только в универсамах «Пятерочка».

С 3 ПО 16 АПРЕЛЯ



179⁹⁹

Медальоны из свинины,
Черкизово, 500 г



186⁰⁰
89⁹⁹

Приправа Kotanyu, смесь
перцев; 4 перца; черный перец,
35-36 г



118⁰⁰
89⁹⁹

Сливки Петмол,
стерилизованные, 11%, 0,5 л



99⁰⁰
69⁹⁹

Мука Пшеничная, Экстра,
Французская Штучка, 2 кг