с 10 апреля по 7 мая 2018 года

ГОТОВИМ НА «ПЯТЕРОЧКУ»

ИНГРИДИЕНТЫ:

ТЕСТО:

250 мл молока,

10 г сухих дрожжей (или 40–50 свежих),

100 г сахара,

100 г сливочного масла,

2 яйца,

400–450 г муки,

½ ч.л. соли.

НАЧИНКА:

500 г творога (любой жирности, по вкусу),

100 г сметаны,

70–100 г сахара,

2 ч.л. ванильного сахара,

яйцо для смазки.

Творог Сваля обезжиренный, 1,8%, 200 г

-26%

87,90

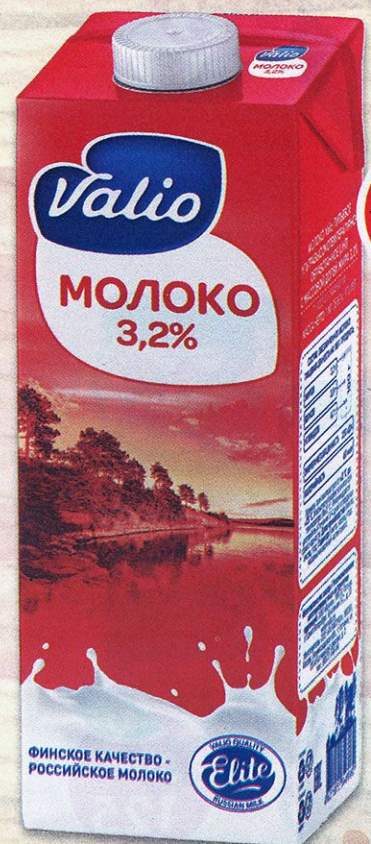
64,90

ВАТРУШКА

1. Готовим тесто.Молоко подогреть (оно не должно быть сильно горячим). Добавить 1 ст.л. сахара и дрожжи.
2. Добавить 150 г муки, перемешать. Поставить опару в теплое место. Дать опаре хорошо подняться (около 15 минут).
3. Смешать опару и яйца. Добавить масло. Перемешать.
4. Добавить сахар и соль. Перемешать.
5. Добавить муку (муки может понадобиться чуть больше, это зависит от плотности муки), замесить тесто. Поставить его в теплое место. Дать тесту подняться (около 30 минут).
6. Тесто обмять, снова поставить в теплое место. Дать подняться.
7. Готовим начинку. В творог добавить сахар и ванильный сахар. Перемешать. Добавить сметану.
8. Противень смазать маслом или застелить бумагой для выпечки.
9. Из теста сформировать лепешечки, выложить их на противень. Смазать взбитым яйцом. В каждой лепешечке сделать углубление. Выложить начинку.
10. Поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекать в течение 20–25 минут.

Яйцо куриное
Пользики,
С1, 6 шт.

Блинчики с малиной,
Сибирская коллекция, 400 г

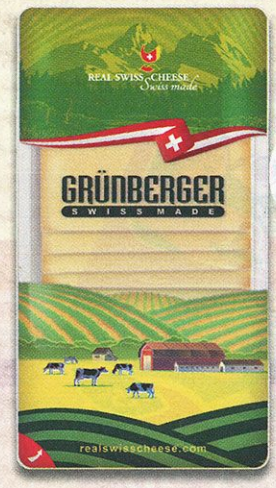


-27%
109⁰⁰
79⁹⁰

Молоко Vakio ,
ультрапастеризованное,
3,2%, 1 кг

Сыр Тильзитер Премиум, Вкуснотеево, 45%, 200 г

-20%
~~149,00~~
119



-34%
~~349,00~~
229

Сыр Grunberger, Real Swiss Cheese, нарезка, 50%, 150 г

Оливки; перчик черри, со сливочным сыром, Meggle, 230 г

-21%
~~239,00~~
189

-20%
~~249,00~~
199

Перчик Peppadew золотой, с сыром, Meggle, 210 г

-34%
~~189,00~~
125

Опята соленые; маринованные, Green Ray, 580 мл

ИНГРИДИЕНТЫ:

томаты черри кумато

150 г сыра

2 - 3 зубчика чеснока

свежий укроп

150 г маринованных грибов

3 ст.л. майонеза

ЗАКУСКА ИЗ ЧЕРНЫХ ПОМИДОРОВ С СЫРОМ

1. Приготовить сырный салат: натереть сыр, добавить измельченный чеснок, мелко нарезанные грибы и укроп. Добавить соль, перец и майонез, перемешать.
2. Томаты разрезать пополам и выложить на блюдо, сверху выложить сырный салат.

59⁹⁰

Укроп; Кинза в горшке, 1 шт.

119

Томаты черри кумато, 250 г

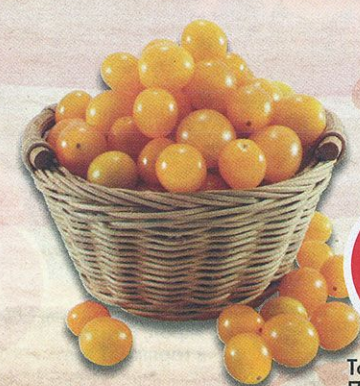
ИНГРИДИЕНТЫ:

Бекон 4 ломтика
Помидоры черри 10 шт.
Огурцы 2 шт. (небольшого размера)
Йогурт натуральный 200 гр.
Растительное масло 3 ст.л.
Петрушка 2 веточки
Зеленый лук 3 листика
Сок лимона 2 ст.л.
Чеснок 1 зубчик
Соль, перец молотый

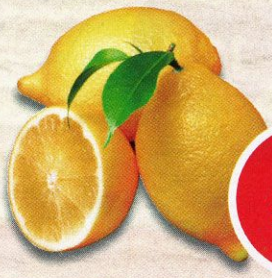
ОВОЩНОЙ САЛАТ С БЕКОНОМ

1. Помидоры разрезать пополам, огурцы кольцами.
2. Бекон нарезать на небольшие кусочки и поджарить на сковороде несколько минут, пока не подрумянится. Для удаления излишков жира, выложить готовый бекон на салфетку.
3. Соус: в ёмкость блендера добавить йогурт, масло, сок лимона, мелконарезанные петрушку и лук. Добавить соль и перец, взбить до однородной массы.
4. В салатницу выложить салат, нарезанные овощи, жареный бекон, аккуратно перемешать и заправить соусом.

Бекон сырокопченый, Велком, 200 г



Томаты Черри Премиум, желтые, 250 г



59⁹⁰

Лимон, фасованный, на подложке, 3 шт.

99⁹⁰

Салат Руккола, Белая Дача, 50 г

99⁹⁰

Смесь салатная Олимп, Белая Дача, 100 г

-31%
~~58⁰⁰~~
39⁹⁰

Фасоль печеная с овощами, Green Ray, 320 мл

Консервы овощные Аппетитка, Аревик, 530 г

-29%
~~195⁰⁰~~
139

-41%
~~135⁰⁰~~
79⁹⁰

Ассорти томаты черри-корнишоны, Валдайский Погребок, 720 мл

-30%
~~155⁰⁰~~
109

Икра баклажанная, Ecofood, 520 г

-23%
~~155⁰⁰~~
119

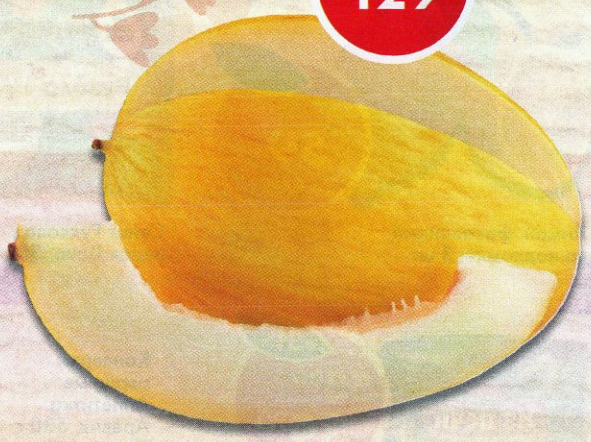
Овощи запеченные на мангале, Ecofood, 720 г

169

Голубика, 1 уп.

Дыня сахарная, импортная, 1 кг

129



169

Кабачки Цуккини, 1 кг

109

Сельдерей корневой, 1 кг

Шампиньоны Портабелло, 280 г

169

ИНГРИДИЕНТЫ:

Куриные медальоны

Перец болгарский

Грибы

Морковь

Лук

Соевый соус для маринада

Подсолнечное масло – 2 ст.ложки

Белое вино 2 ст.ложки

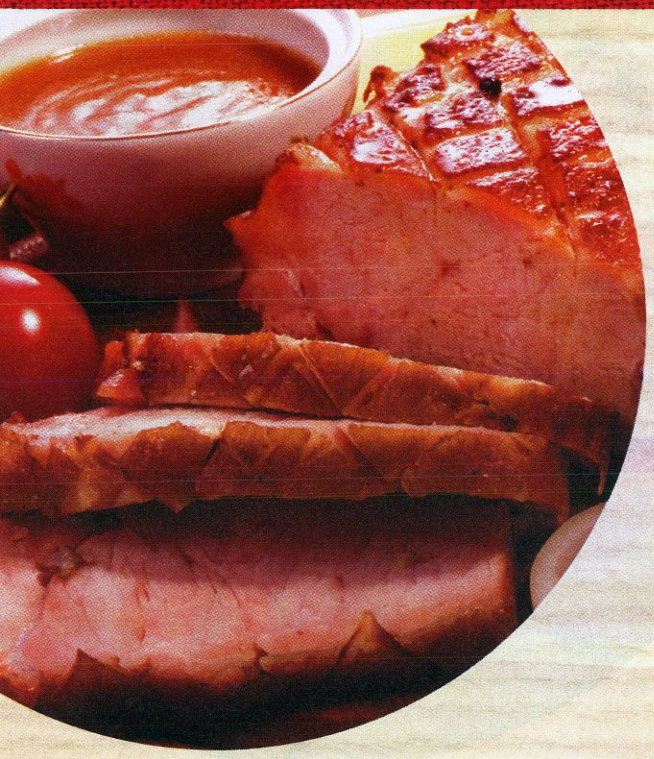
Специи по вкусу

КУРИНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ С ОВОЩАМИ

1. Куриные медальоны замариновать в соевом соусе в течение 30 мин.
2. Обжарить медальоны с обеих сторон на сковороде - гриль примерно 5 минут.
3. После непродолжительной обжарки отправить запекаться в предварительно разогретую до 180 градусов духовку на 20 минут.
4. Нарезать соломкой овощи, обжарить их на растительном масле, постепенно вливая вино.
5. Подавать куриные медальоны с овощами.

Филе Медальон,
Коко Пулет, охлажденное, 670 г

Перец микс, 1 уп.

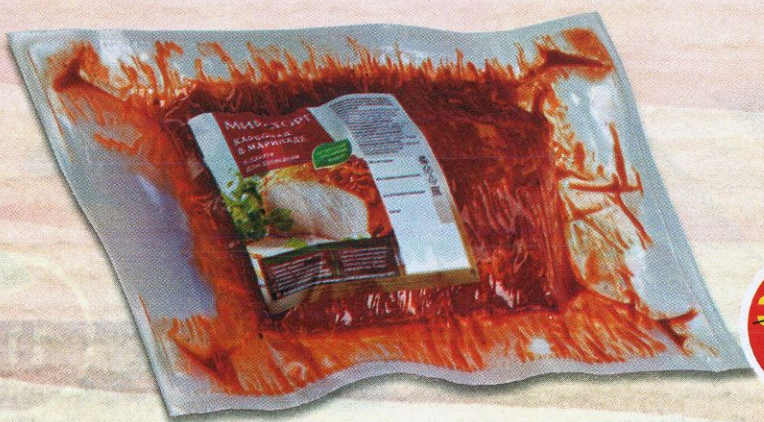


-17%
~~239~~00
199

Колбаски ассорти Grill Box, охлажденные, Самсон, 500 г

КАРБОНАД

Свинина в домашних маринадах – сочное мясо в сочетании со специями «Как дома» – отличный вариант, как для праздничного стола, так и для обычного семейного ужина.
Приготовление данного блюда совсем не требует усилий.
Достаточно просто снять этикетки, сделать небольшой надрез и отправить пакет в духовку, после этого запекайте в течение 1 ч. 15 мин.
Для получения аппетитной корочки - разрежьте верхнюю пленку и откройте продукт. Поместите мясо в духовку и запекайте еще 15 минут.



-12%
~~329~~00
289

Карбонад свиной, в маринаде, охлажденный, Мираторг, 1 кг

Манты Каспийские, Сибирская Коллекция, 800 г

-29%
~~449,99~~
319,99

-35%
~~399,99~~
259,99

Пельмени из куриной грудки, Окраина, 1 кг

-21%
~~189,00~~
149

Скумбрия по-Норвежски, филе холодного копчения, Finnmark, 250 г

-24%
~~235,00~~
179

Осетр в оливковом масле, с рисом, Ecofood, 240 г

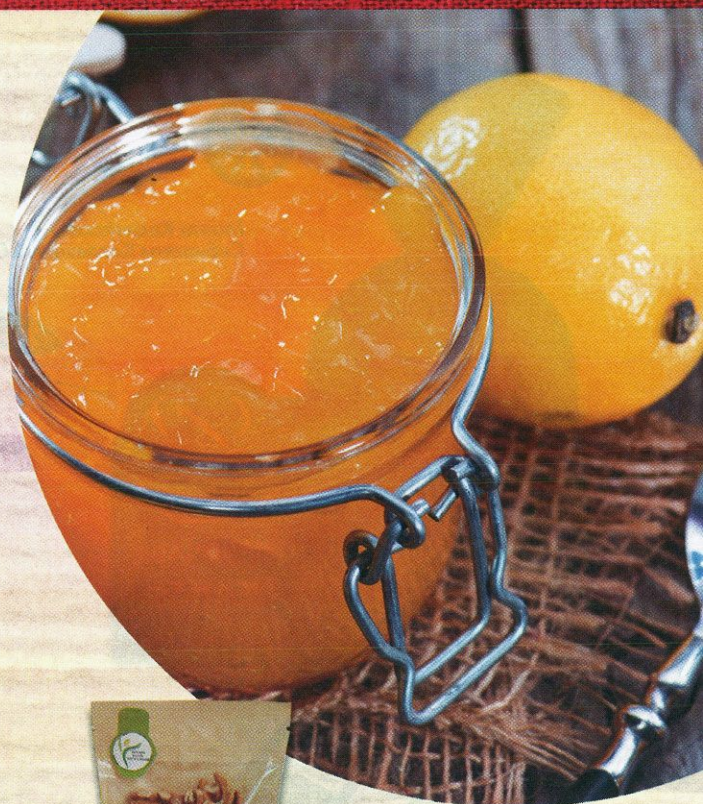
Пятёрочка

-35%
~~199,90~~
129

Инжир в сиропе,
Just Greece, 410 г

-31%
~~145,00~~
99,90

Джем лимонный
с имбирем; инжир
с грецким орехом,
Лесные Угодья, 300 г



-29%
~~99,00~~
69,90

Кекс творожный,
с цукатами, Piccolo, 270 г

-32%
~~227,90~~
155

Орех Грецкий,
Семушка, 110 г

-32%
~~379,00~~
259

Мороженое сливочное,
с ароматом ликера, 10%, Excellence, 480 г

-29%
~~189,50~~
135

Смесь жареных орехов
и изюма; жареных орехов
и цукатов; курага, Семушка, 150 г

Каталог предназначен для распространения только в универсамах «Пятёрочка».

Срок проведения акции с 10 апреля по 7 мая 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 «Пятёрочка». Информация об ассортименте (разновидностях 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. Все подробности в магазинах «Пятёрочка» и на сайте www.5ka.ru.