



С 29 МАЯ ПО 11 ИЮНЯ

ГОТОВИМ НА «ПЯТЕРОЧКУ»



ВКУСН 





ПЕНСИОНЕРАМ СКИДКИ!

НА ПРОДУКТЫ И НАПИТКИ

9:00 – 13:00

10%

ПО ПОНЕДЕЛЬНИКАМ

10%

С 9:00 ДО 13:00

В ОСТАЛЬНЫЕ
ДНИ

5%



Срок действия акции — с 30.01.17 по 31.12.18. Скидка предоставляется при предъявлении пенсионного удостоверения. Пенсионное удостоверение может заменить справка, полученная в Пенсионном фонде. Скидка не распространяется на товар, участвующий в акции. Скидка на алкогольную продукцию может предоставляться в меньшем размере в связи с соблюдением требований действующего законодательства об установленной минимальной розничной цене на алкогольную продукцию крепостью свыше 28%. Запрещается применение скидок с цены табачных изделий любыми способами. Подробности в магазине «Пятёрочка» и на сайте www.5ka.ru



ПРИХОДИТЕ В СРЕДУ С ДЕТЬМИ



и получайте скидку

-10%
НА ВСЁ*

с 9:00 до 17:00

* Срок действия акции: каждая среда 2018 г. с 9:00 до 17:00 предоставляется скидка в размере 10% для покупателей с детьми до 12 лет. Скидка по акции не распространяется на акционный товар, алкогольную продукцию и табачные изделия. Ограничение по максимальной предоставляемой скидке в рублевом эквиваленте — 500 руб. Акция действует во всех магазинах торговой сети «Пятёрочка». Администрация «Пятёрочки» оставляет за собой право приостановить действие акции в любой момент, а также продлить срок действия акции без объяснения причин. Подробности в магазинах «Пятёрочка» и на сайте www.5ka.ru.

РЕКОМЕНДУЕМ КУПИТЬ!



ЗАКУСКА ДРЕВНЯЯ МУМИЯ

Берем:

Для мумий:

- Сосиски детские, Гадкий Я, 400 г
- Тесто слоенное

Для глаз используйте любые имеющиеся продукты — майонез, черный перец горошком, кусочки маслин, гвоздику, хлопья чили, мастику...

Готовим:

1. Слоеное тесто раскатываем в одном направлении и нарезаем на тонкие полоски. Начинаем произвольно заматывать сосиску в полоски теста. Оставляем свободным пространство для глаз. Если полоска заканчивается, берем следующую и продолжаем заматывать мумию, маскируя швы с невидной стороны. Выкладываем на коврик для выпечки и отправляем в разогретую до 200°C духовку на 20-25 минут. Достаем из духовки и даем немного остыть. Делаем глаза нашим мумиям - тут все зависит от вашей фантазии и подручных средств. Рисуем сметаной белки глаз. С помощью зубочистки добавляем кусочки сушеного чили (вы можете использовать перец горошек, сухие травы, кусочки маслин).

2. Делаем соус. Сначала наливаем кетчуп.

3. Затем по контуру миски выдавливаем сметану, перемещаясь к центру, или в обратном порядке. С помощью зубочистки рисуем паутинку - проводим зубочисткой по поверхности соуса от центра к бокам.

Приятного аппетита!



Сосиски Детские, Гадкий Я, 400 г

~~139⁹⁹~~
-37%
119⁹⁹



54⁹⁹

49⁹⁹

Тесто сдобное, дрожжевое, Нуаж, 1 кг

Тесто дрожжевое Нуаж, 1 кг





РЕКОМЕНДУЕМ КУПИТЬ!



Сыр Тильзитер,
Ламбер, 50%, 150 г

-21%
~~179⁹⁹~~
139⁹⁹



Помидоры
Черри,
250 г

ВЫГОДНО



СЭНДВИЧИ БОЖЬИ КОРОВКИ

Берем:

- Хлеб белый или несладкое печенье – 500 г
- Сыр Тильзитер, Ламбер, 50% – 150 г
- Салат – 100 г
- Помидоры черри – 1 уп.
- Сметана – 1 ст.л.
- Маслины – 1 уп.
- Зелень – по вкусу

ГОТОВИМ:

Сэндвичи «Божьи коровки» — отличная идея блюда для детского дня рождения. Возьмите белый хлеб для сэндвичей — оно станет основой закуски. Смажьте любым паштетом либо выложите кусочек сыра Тильзитер каждый кусочек хлеба с зеленым салатом. Разрезаем помидорки черри пополам и делаем неглубокий надрез, чтобы создать видимость крылышек, божьих коровок также можно сделать и из четвертинок помидорок черри. Вырезаем из маслин головки, маленькие крапинки на туловище и глазки можно сделать с помощью сметаны и зубочисток, украшаем укропом.

Приятного аппетита!



РЕКОМЕНДУЕМ КУПИТЬ!



ЦЫПЛЯТА

Берем:

- Перепелиные яйца – 10 шт.
- Сметана – 300 г
- Морковь – 1 шт.
- Зелень – по вкусу

ГОТОВИМ:

1. Перепелиные яйца залить холодной водой, довести до кипения и варить 3-4 минуты (вкрутую). Остудить и очистить. Небольшим ножом фигурно разрезать каждое яйцо пополам. Желтки вынуть в отдельную мисочку. Если наши будущие "скорлупки" из белка стоят неустойчиво, срезать немного белка снизу. Желтки размять со сметаной.

2. Сыр натереть на мелкой терке. Нужно взять примерно 2-3 ст. ложки сыра. Добавить в массу из желтков, перемешать. Влажными руками скатать из желтков маленькие шарики.

3. Из тонких ломтиков морковки вырезать гребешки. А оставшиеся треугольнички использовать как клювики.

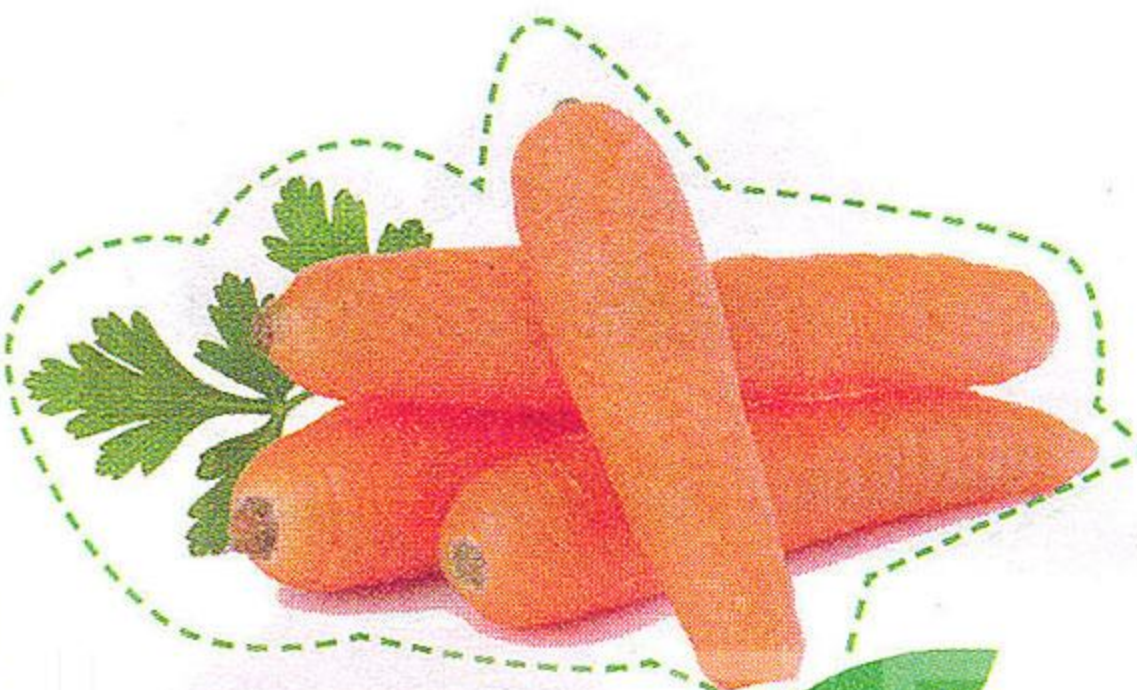
4. Воткнуть гребешки и клювики в шарики из желтка и посадить "цыпленка" в скорлупку. Укроп мелко нарезать, живописно посыпать нарезанным укропом тарелку. Усадить цыплят на "траву" – закуска для маленьких гурманов из перепелиных яиц готова!

Приятного аппетита!



Яйца перепелиные, 20 шт.

39.99



Морковь, 1 кг

ВЫГОДНО



РЕКОМЕНДУЕМ КУПИТЬ!



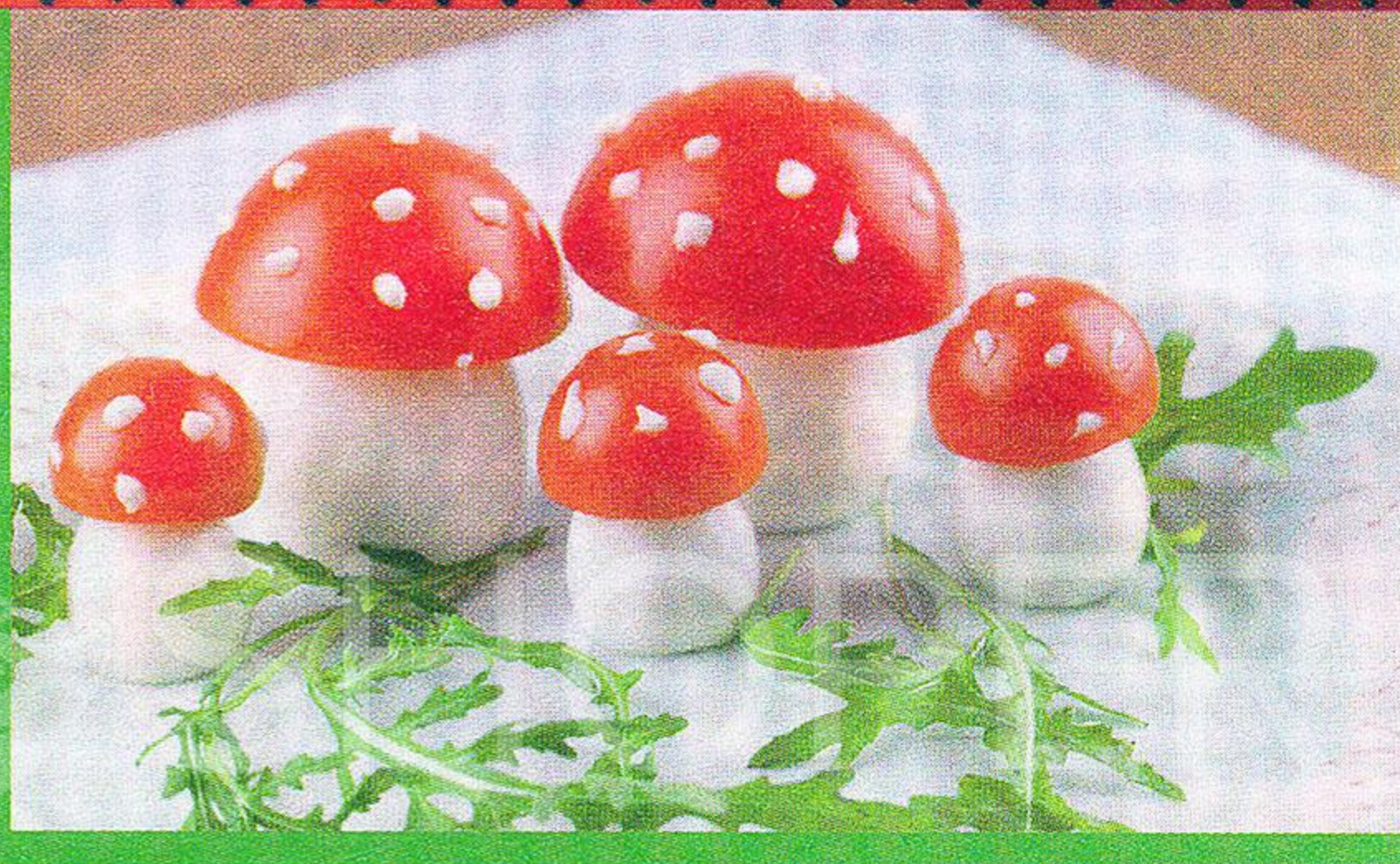
Яйца
перепелиные,
20 шт.

ВЫГОДНО



Помидоры
Черри,
250 г

ВЫГОДНО



МУХОМОРЧИКИ

Берем:

- Перепелиные яйца – 1 уп.
- Помидоры черри – 250 г
- Сметана или майонез – по вкусу
- Зелень - по вкусу



ГОТОВИМ:

1. Перепелиные яйца залить холодной водой и сварить. Варятся они быстро: 4-5 минут с момента закипания воды. Опустить яйца в холодную воду. Яйца очистить, срезать верхушку и аккуратно достать желток.
2. Помидоры, если размер идеально подходит разрезать пополам, немного вырезать мякоть.
3. Желтки растереть до однородной массы, выдавить через пресс чеснок, добавить мелко нарезанный укроп и ложку майонеза. Хорошо перемешать. Полученной массой начинить яйца. На шпажки нанизать помидор и яйцо. Шляпку помидора украсить точками из майонеза или сметаны. На блюде разложить листья салата и выложить готовые шпажки.

Приятного аппетита!



РЕКОМЕНДУЕМ КУПИТЬ!



КАНАПЕ КОРАБЛИКИ

Берем:

- Колбаса Детская, вареная, Гадкий Я, – 400 г
- Сыр 50% – 150 г
- Томаты – 1 шт.
- Огурец – 1 шт.
- Зелень – по вкусу

ГОТОВИМ:

Приготовить их не сложно, но, получаются они довольно симпатичные, способны украсить любой стол, причем, не только детский. Чтобы приготовить канапе «Кораблики» нужно вырезать из хлеба треуголики в форме «лодочки». Сверху – полоска колбасы и полоска из свежего огурца. На шпажку надеваем два кусочка сыра (один побольше и один поменьше) таким образом, чтобы получились паруса. Шпажку нужно воткнуть в лодочку, а наверх. Съедобные кораблики выглядят необычно и вкусно!

Приятного аппетита!



Сыр
Российский,
50%, 1 кг



Колбаса Детская,
вареная, Гадкий Я, 400 г



РЕКОМЕНДУЕМ КУПИТЬ!



Пельмени Смешарики,
800 г



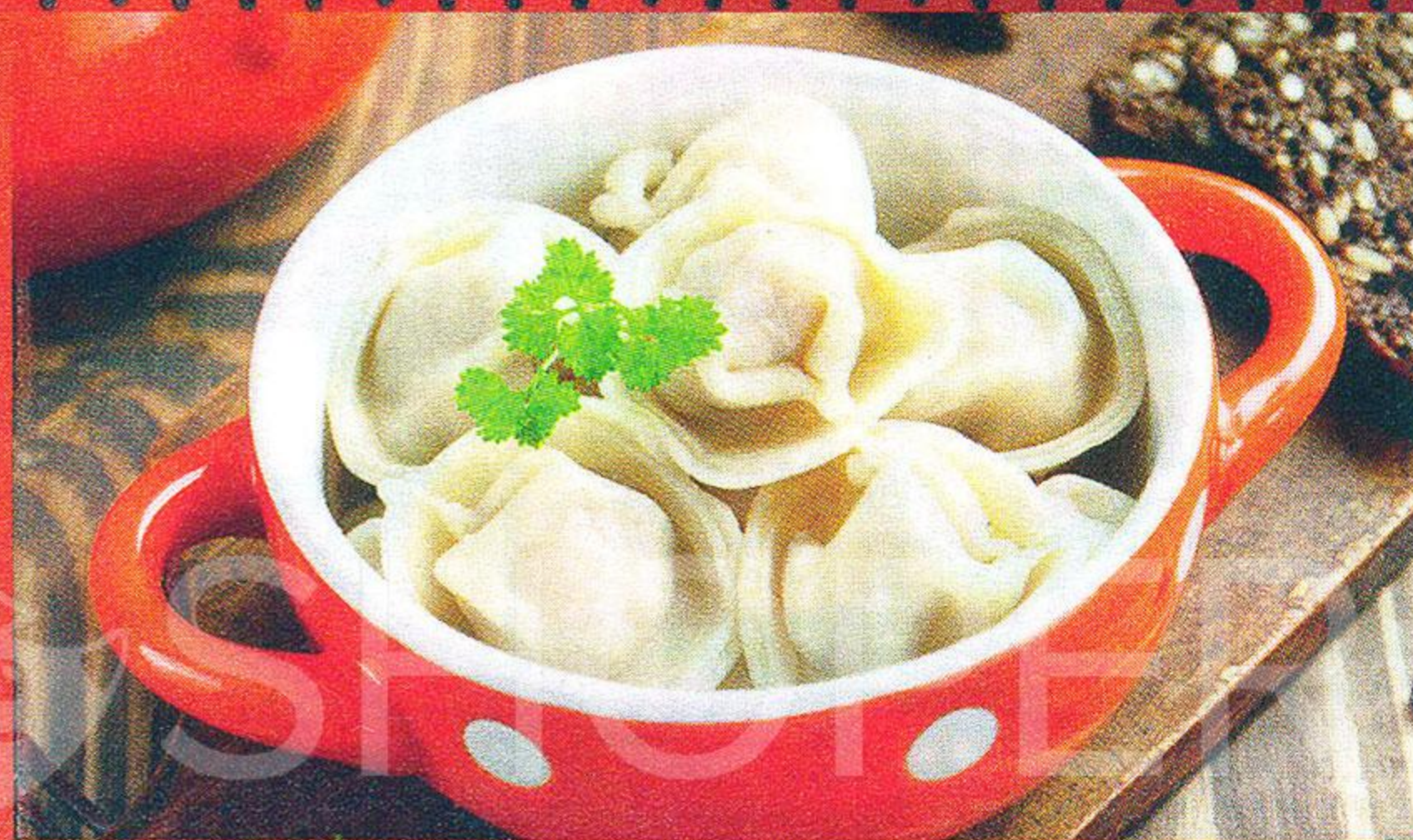
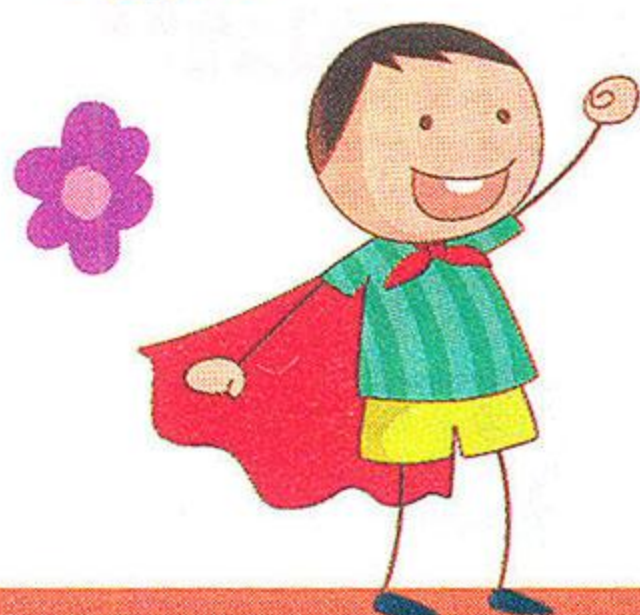
1,5 л

1+1

29.99
14.99

Вода Кубай,
питьевая,
газированная,
1,5 л

* Цена указана за 1 шт.
при покупке 2 шт.
одновременно.



ПЕЛЬМЕНИ

Берем:

- Пельмени Смешарики - 800 г
- Вода — 4 л
- Соль — 2 ч. л.
- Лавровый лист — 3 шт.
- Черный перец горошком — 3-4 шт.

ГОТОВИМ:

1. Положите в кастрюлю с водой лавровый лист, черный перец, соль, поместите на максимальный огонь и ждите закипания.
2. Положите пельмени, сразу помешайте, чтобы избежать прилипания. И за все время, сколько варятся пельмени, перемешайте их еще несколько раз.
3. Убавьте огонь сразу после того, как они всплыли, и засекайте 5 минут. Попробуйте тесто на готовность: оно должно стать мягким.
4. Выньте пельмени с помощью шумовки или аккуратно опрокиньте кастрюлю в дуршлаг, чтобы стекла жидкость.
4. Разместите пельмени на порционных тарелках и подавайте.

Приятного аппетита!



ДЕТСКИЙ СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Берем:

- Фарш куриный – 400 г
- Морковь – 2 шт.
- Картофель – 2-3 шт.
- Макароны изделия Galina Blanca, в ассортименте, 250 г
- Перепелиные яйца – 1-2 шт.
- Лавровый лист
- Соль
- Масло подсолнечное
- Зелень свежая

Готовим:

1. Наполняем кастрюлю 1,5-2 литрами воды, добавляем лавровый лист и ставим на огонь. Картофель чистим и нарезаем небольшими кубиками, затем отправляем в кипящую воду. Чистим морковь и натираем ее на мелкой терке. Обжариваем ее в небольшом количестве подсолнечного масла (3-4 минуты с частыми помешиваниями).

2. Затем отправляем зажарку в кипящую воду. Солим фарш, затем смоченными в воде руками лепим из него небольшие фрикадельки (размером с крупный фундук). Закладываем фрикадельки в суп и ждем минут 10. Через 5 минут добавляем небольшое количество макаронных изделий различной формы, это придаст игривое настроение для маленьких гурманов. Осталось посолить суп и приправить его свежей зеленью. Заранее отваренные яйца очищаем от скорлупы и разрезаем вдоль на 2 половинки.

3. Подаем детский суп с куриными фрикадельками и макаронными изделиями Galina Blanca с половинкой перепелиного яйца в каждой порции.

Приятного аппетита!

РЕКОМЕНДУЕМ КУПИТЬ!



Макаронные изделия Galina Blanca, в ассортименте, 250 г



Картофель, 1 кг



РЕКОМЕНДУЕМ КУПИТЬ!



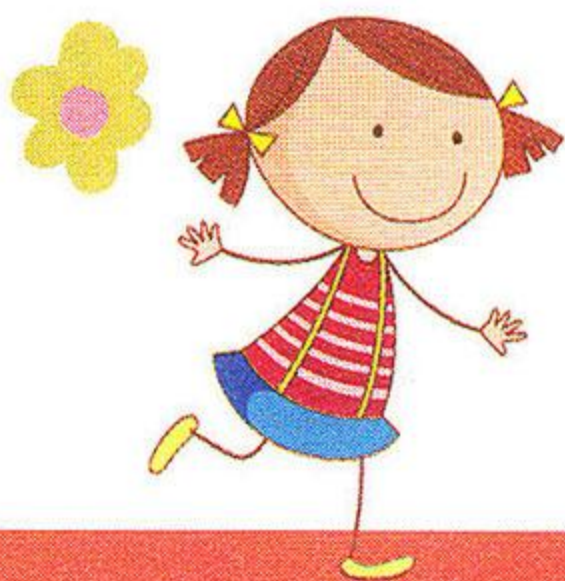
Бургер из говядины, Мираторг, 200 г

~~119⁹⁹~~
-16%
99⁹⁹



Томаты на ветке, 1 кг

ВЫГОДНО



ЧИЗБУРГЕР

Берем:

- Бургер из говядины, Мираторг, 200 г
- Сыр – 150 г
- Масло сливочное – 50 г
- Специи по вкусу
- Масло растительное – 1 ст. л.
- Салат листовой – 1 уп.
- Помидоры – 2 шт.
- Огурец соленый – 2 шт.
- Сметана – ½ стакана
- Кетчуп – 1 ст. л.
- Горчица – 1 ст. л.
- Булочки для бургеров

Готовим:

1. Приготовьте соус. Смешайте сметану, кетчуп, горчицу, и молотый перец в блендере.
2. Нагрейте сковороду, налейте в неё растительное масло и дождитесь, пока масло не станет дымить. Возьмите готовые бургеры Мираторг и выложите на сковороду. Обжаривайте с каждой стороны по 4–5 минут до тех пор, пока котлета не станет румяной. Когда она будет готова, положите на неё кусочек сыра Тильзитер.
3. Разрежьте булку пополам и подсушите её на сковороде или в тостере.
4. Можете собирать бургер. На нижнюю часть булки положите лист салата, полейте небольшим количеством соуса. Затем выложите котлету с сыром, помидор, солёный огурец и накройте верхней частью булочки.

Приятного аппетита!



КОТЛЕТЫ ПАУЧКИ

Берем:

- Фарш куриный, Здоровая Ферма – 400 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Кусочки черствой булочки – 3-4 шт.
- Яйцо – 1 шт.
- Сыр плавленный – 100 г
- Соль
- Зелень

Готовим:

1. Булочку размолоть на мясорубку или в блендере, чтобы получились сухарики. К фаршу добавить измельченную луковицу (мясорубка или блендер), 6 ст. л. сухариков, тертый сырок, мелко рубленную зелень, яйцо, хорошо размешать. Сформировать круглые котлетки, обвалять их в остатках сухарей, выложить на противень, запекать в духовке 200°C около 25-30 минут.

2. Взрослые могут уже угощаться, ну а для маленьких капризуль готовим сказочную тарелочку, делаем паутинку из макарон или картофельного пюре (через шприц), в центр высаживаем нашего "паучка", делаем глазки и ротик из сметаны, ножки из стеблей укропа (петрушки, зеленого лука), проявляем фантазию - детская котлета готова!

Приятного аппетита!

РЕКОМЕНДУЕМ КУПИТЬ!



-18%
109⁹⁹
89⁹⁹

Фарш куриный,
Здоровая Ферма,
400 г



0,5 л

-34%
19⁹⁹
12⁹⁹

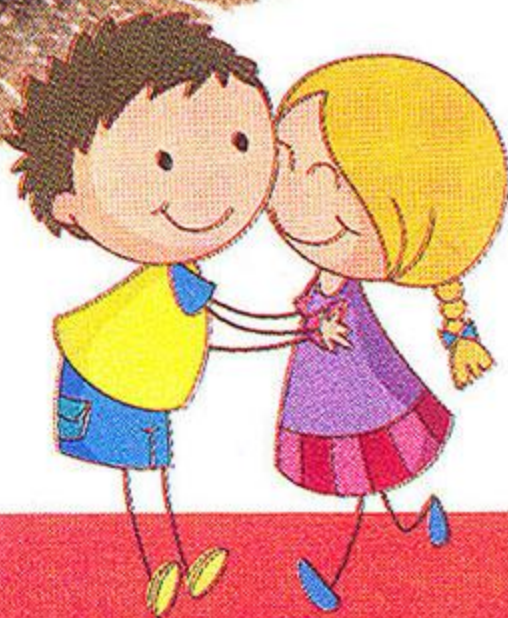
Вода Карпуз,
питьевая, детская,
0,5 л



РЕКОМЕНДУЕМ КУПИТЬ!



Фарш по-домашнему, из мяса индейки, Индилайт, 450 г



ЁЖИКИ

Берем:

- Фарш по-домашнему, из мяса индейки, Индилайт, 450 г
- Рис – 150 г
- Морковь – 100 г
- Лук репчатый – 100 г
- Растительное масло – 1 ст. л.
- Яйцо – 1 шт.
- Петрушка – 10 г
- Соль, кетчуп и перец – по вкусу
- Гвоздика – для украшения

Готовим:

1. В фарш по-домашнему, из мяса индейки добавить яйцо, соль и перец. Нарезать мелко репчатый лук, морковь натереть на мелкой терке. Обжарить овощи на растительном масле до мягкости моркови - минуты 3-4. Добавить овощи и мелко нарезанную зелень петрушки к фаршу. 2. Отварить 100 г риса до полуготовности. Добавить рис в фарш и хорошо вымесить фарш для ежиков. Формуем из полученного фарша шарики небольшого размера. 3. Оставшиеся 50 г сырого риса выложить в блюдце и обвалять каждый шарик в рисе. Готовить ежиков необходимо на пару около 25-35 минут. Сделать ежику глазки и носик из гвоздики или перца горошком. Украсить блюдо-выложить на лист салата, добавить украшение из морковки в форме цветов.

Приятного аппетита!

РЕКОМЕНДУЕМ КУПИТЬ!

Во мне
витамины А и С



ВЫГОДНО



-11%
~~61⁹⁹~~
54⁹⁹

Сметана Домик в Деревне,
20%, 300 г

ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ

Берем:

- Болгарский перец – 8-10 шт.
- Фарш (любой, по вкусу) – 400 г
- Отварной рис – 200 г
- Сметана Домик в Деревне 20% – 300 г
- Томатная паста или кетчуп – 150 г
- Морковь – 200 г
- Лук репчатый – 200 г
- Соль, перец, растительное масло.

ГОТОВИМ:

1. Лук мелко нарезать. Морковь натереть на мелкой терке. Половину лука обжарить на растительном масле. Добавить половину моркови, обжарить. Смешать фарш и рис. Добавить обжаренные морковь и лук, посолить, поперчить, хорошо перемешать. У перца отрезать верхушку, удалить семена. Вырезать острым ножом рожицу с веселой улыбкой. Перец наполнить фаршем.
2. Смешать сметану и томатную пасту. В кастрюльке смешать оставшиеся лук, морковь.
3. Добавить сметано-томатный соус, перемешать. Выложить перцы. Налить воду так, чтобы она доходила до середины перцев. Тушить на среднем огне, под крышкой, около 40-50 минут.

Приятного аппетита!

РЕКОМЕНДУЕМ КУПИТЬ!

Dr. Oetker

#ГотовьЛюбовь
с Dr. Oetker



Сахар
ванильный,
Dr. Oetker, 8 г



Разрыхлитель
теста,
Dr. Oetker, 10 г



Дрожжи
хлебо-
пекарные,
сухие, Dr. Oetker,
7 г



ВЕСЕЛЫЕ МУМИИ

Берем:

- Овсяные хлопья – 2 стакана (200 г)
- Сливочное масло – 100 г
- Сахар или фруктозу (без горки) – 3 ст. л.
- Яйцо – 1 шт.
- Сметана – 2 ст. л.
- Мука – 2 ст. л.
- Сода – 1/2 ч. л.
- Ванилин

Готовим:

1. Сначала из овсяных хлопьев мы сделаем овсяную муку. Проще и быстрее всего это сделать в кофемолке. Насыпаем в кофемолку по 100 г. хлопьев, включаем на 5 секунд и овсяная мука готова. Так повторяем 4 раза. К овсяной муке добавляем обычную муку и ванилин, перемешиваем.
2. В отдельной миске размягченное сливочное масло растираем с сахаром. Добавляем к нему яйцо. В отдельную мисочку кладем сметану и добавляем к ней соду и размешиваем, гасим. Добавляем сметану к масляной массе и еще все перемешиваем. К овсянке с мукой добавляем масляную смесь и хорошо размешиваем.
3. Духовку разогреем до 180°C. Противень смажем немного рафинированным подсолнечным маслом. Чайной ложкой выкладываем тесто на противень. Оставляем расстояние между овсяным печеньем несколько сантиметров.
4. Ставим выпекаться минут на 15, не больше. Для украшения достаточно расположить на печенье из овсяной муки продольные полосы из цветной мастики - и обыкновенное печенье превратится в веселых мумий.

Приятного аппетита!



ПИРОГ ЯБЛОЧНЫЙ РОЗЫ

Берем:

- Тесто Рестория, слоенное, дрожжевое – 500 г
- Яблоки красные или розовые – 3-4 шт.
- Фруктовый или ягодный джем (абрикосовый или яблочный) – 3 ст. л.
- Лимонный сок – 1/2
- Мука – 100 г
- Корица и ванилин
- Сахарная пудра для украшения

ГОТОВИМ:

Упаковку со слоеным тестом раскрываем и оставляем тесто разморозиться. Яблоки разрезаем пополам и вычищаем серединку. Нарезаем яблоки тонкими полосками, так тонко, как только сможете - 1,5-2 мм. Наливаем в миску 1,5-2 стакана теплой воды и добавляем туда сок из половинки лимона. Опускаем в лимонную воду яблоки, чтобы они не потемнели и приобрели приятную кислинку. Ставим миску с яблочными ломтиками в микроволновку на 3-4 минуты. Когда яблоки готовы, остужаем их немного и сливаем жидкость через дуршлаг. Выкладываем в небольшую чашку 3 полных столовых ложки джема. Ставим чашку с джемом в микроволновку на 30 секунд, чтобы он стал не такой густой, после чего перемешиваем до однородности. Раскатываем половину теста в тонкий пласт. Разрезаем его на 6 полосок. Середину каждой полоски смазываем джемом. Укладываем на полоску теста ломтики яблок и посыпаем их корицей или ванилином. Полоску теста сворачиваем пополам. Теперь аккуратно сворачиваем тесто с яблоками в ролл. Кончик смачиваем водой и закрепляем, чтобы тесто не развернулось.

Выкладываем розочки в силиконовые формочки для кексов, так они сохранят свою форму при выпекании. Ставим противень с формой в духовку, разогретую до 180-190°C, и выпекаем 45 минут. Через 30 минут после начала выпечки накрыть розы фольгой.

Приятного аппетита!

РЕКОМЕНДУЕМ КУПИТЬ!



Restoria
ТЕСТО СЛОЁНОЕ
ДРОЖЖЕВОЕ

500г

~~64⁹⁹~~
-22%
49⁹⁹

Тесто Рестория, слоенное, дрожжевое, 500 г



0,2 л

МААЫШАМ
ЯБЛОКО-ПЕРСИК

МААЫШАМ
ЯБЛОКО-ВИШНЯ

МААЫШАМ
МУЛЬТИ-ФРУКТОВЫЙ
НОВЫЙ ВКУС

~~19⁹⁹~~
-25%
14⁹⁹

Соки и нектары Фрутоняня Малышам, в ассортименте, 200 г



Сведения о возрастных ограничениях смотрите на индивидуальной упаковке. Перед началом прикорма необходима консультация специалиста.



РЕКОМЕНДУЕМ КУПИТЬ!



Нектары Красавчик,
в ассортименте, 0,33 л

* Цена указана за 1 шт.
при покупке 3 шт.
одновременно.



Напиток
газированный
Ниагара, в
ассортименте, 0,5 л



ТИРАМИСУ В СТАКАНАХ



Берем:

- Сыр Маскарпоне – 400 г
- Кофе черный – 1 ст. л.
(для вкуса)
- Сахар – 100 г
- Какао-порошок
- Печенье Савоярди – 100 г
- Яйца – 4 шт.
- Сироп – 75 мл

Готовим:

1. В первую очередь разделяем белки и желтки. Белки взбиваем до состояния густой пены. Добавить щепотку соли в белки. Процесс взбивания занимает около 10 минут. Полученную пену убираем в холодильник. Желтки взбиваем с сахаром до состояния светлого густого крема. Продолжая взбивать желтки, постепенно добавляем сыр маскарпоне. Взбиваем на самом медленном режиме миксера до получения однородной густой смеси. Лопаткой в полученную смесь выкладываем белки и перемешиваем. Получился воздушный крем. Убираем его в холодильник на время приготовления кофейной пропитки.

2. В порцию кофе добавляем 75 мл сиропа. Итак, слегка охлажденный крем выкладываем на дно стаканчиков. Далее обмакиваем печенье савоярди с двух сторон в пропитке. Делать это нужно достаточно быстро - каждую сторону не больше нескольких секунд пропитывать. Выкладываем его на крем и сверху опять выкладываем смесь. Выложив финальный слой крема, украшаем его какао-порошком.

3. Ставим Тирамису в холодильник на 5-6 часов охладиться. После такого длительного охлаждения он сохранит кремовую текстуру, а печенье савоярди пропитается и станет мягким. Десерт готов.

Приятного аппетита!





ДЕТСКАЯ ПАСТИЛА

Берем:

- Пюре фруктовое – 2 баночки по 200 г
- Сахар – 1 ст. л.
- Сахарная пудра для посыпки

Готовим:

Фруктовую массу выкладывают в кастрюлю и добавляют к ней сахар. Если пюре жидкое, то его уваривают на небольшом огне до загустения, при постоянном перемешивании. Если масса изначально довольно густая, то ее лишь кипятят 3 минуты, и ждут полного растворения кристаллов сахара. Готовую фруктовую массу раскладывают тонким слоем на противень, застеленный бумагой для выпечки или пищевой пленкой. Чтобы пюре не прилипло, бумагу смазывают тонким слоем растительного масла. Удобно это делать ватным диском. Слой масла получается очень тонким, и в дальнейшем не чувствуется на готовом продукте. В духовке пастилу сушат при температуре 80 – 90 в течение 3 – 4 часов. Располагают противень на верхней полке духового шкафа, а дверцу во время всей процедуры сушения держат приоткрытой. Чтобы пастила сушилась равномерно, решетки каждый час переставляют местами. Готовность пастилы определяют на ощупь. Пласт не должен липнуть к рукам, но, в то же время, он должен быть эластичным. Пересушенная пастила твердая и хрупкая. Готовый продукт скручивают в плотную трубочку или нарезают на квадраты. При желании, пастилу сверху посыпают сахарной пудрой. В качестве дополнительных добавок к пастиле используют дробленые грецкие орехи, миндаль, кунжут, корицу или ванилин, а сахар заменяют жидким медом.

Приятного аппетита!

РЕКОМЕНДУЕМ КУПИТЬ!



Пюре фруктовое Фруто няня,
яблоко-банан-груша со злаками; яблоко-персик со злаками, 130 г

~~46⁹⁹~~
-36%
29⁹⁹



Пюре овощное Фруто няня,
овощной салатик; из капусты и брокколи; из цветной капусты, 80 г

~~37⁹⁹~~
-34%
24⁹⁹



Сведения о возрастных ограничениях смотрите на индивидуальной упаковке. Перед началом прикорма необходима консультация специалиста.

РЕКОМЕНДУЕМ КУПИТЬ!



Эскимо сливочное Три Богатыря,
карамель-апельсин,
Вологодский пломбир,
8%, 45 г



Эскимо сливочное Три Богатыря,
банан-малина,
Вологодский пломбир,
8%, 45 г



БЛИНЧИКИ С МОРОЖЕНЫМ

Берем:

- Мука просеянная пшеничная – 225 г
- Молоко – 125 мл
- Яйца – 2 шт.
- Сахарная пудра – 85 г
- Сода – 0,5 ч. л.
- Ванильный сахар – по вкусу
- Малинового джема – 4 ст. л.
- Лимонный сок – 1 ст. л.
- Вода – 2 ст. л.

ГОТОВИМ:

Чтобы приготовить фруктовое лакомство в домашних условиях, для начала нужно хорошенько перемешать сахарную пудру, муку и соду. К полученной смеси добавьте молоко и яйца. Все тщательно перемешайте. Полученное тесто с помощью столовой ложки вылейте на горячую сковороду и выпекайте с двух сторон на медленном огне до появления золотистого оттенка. Готовые блинчики заверните во влажную салфетку. Рецепт подливки начинается с разведения малинового джема в воде, который затем необходимо прокипятить в течение двух минут. По истечении указанного времени добавьте к джему лимонный сок и тщательно процедите подливку. Между двумя блинчиками промажьте слой мороженого, перемешанного с фруктовым ассорти. Для придания блюду изюминку добавьте Эскимо сливочное Три Богатыря, банан-малина или карамель-апельсин от «Вологодского пломбира».

Приятного аппетита!



ЗАЙЧИКИ В КЕКСАХ

Берем:

- Яйца – 2 шт.
- Мягкий коричневый сахар – 175 г
- Сливочного масла – 150 мл
- Мука – 200 г
- Пекарский порошок – ½ ч. л.
- Сода – ½ ч. л.
- Корицы – 1 ч. л.
- Ванилин – 1 ч. л.
- Морковь тертая – 100 г
- Изюм или курага – 100 г
- Апельсин – 1 шт.
- Марципан натуральный – 250 г
- Оранжевый и зеленый пищевой краситель
- Какао-порошок – 2 ч. л.
- Сахарная помадка – 250 г
- Белая глазурь – 50 г

ГОТОВИМ:

Разогреть духовку до 180°C. Взбить яйца, сахар и масло до густой пены. Просеять вместе муку, разрыхлитель, соду и корицу. Смешать смесь муки со взбитыми яйцами. Добавьте ванильный сахар, морковь, изюм и апельсиновую цедру; аккуратно перемешать вместе. Положите 12 бумажных формочек в форму для кексов. Наполнить формы тестом и выпекать в течение 20 минут. Охладить. Берем половину марципана-зеленый и оранжевый пищевой краситель, чтобы сделать 12 небольших морковок. Возьмите оставшийся марципан, расправьте его рукой и посыпьте какао-порошком. Раскатать его, а затем месить, пока это смесь не станет гладкой и коричневой. Разделить на 6 шаров и отложить в сторону. Поместите помадку с сахаром в миску, добавьте 1 ст. л. холодной воды и перемешайте. Постепенно добавляйте по 1 чайной ложке воды в смесь, пока не получится тугая смесь. Добавить зеленый краситель. Распределить столовую ложку зеленой глазури на верхушке каждого кекса. Поместите 2 моркови на вершине 6 лепешек и положить, 1 коричневый - тело кролика на каждом из оставшихся пирожных. Берем белый марципан и делаем 6 маленьких шариков для хвостов. Смочить с небольшим количеством воды и прилепить к верхней части кролика дна. Сделайте 12 маленьких шариков размером с орех. Свести каждый из них аккуратно формируя овалы. В маленькой чашке, смешайте оставшийся какао-порошок с небольшим количеством воды до тех пор, пока не получите гладкую пасту. С помощью небольшой чистой кисти, нарисуйте лапки кролика.

Приятного аппетита!

РЕКОМЕНДУЕМ КУПИТЬ!



Конфета Lion, с вафлей, карамелью и пшеничными хлопьям, Nestle, 42 г



Масло сливочное, 250 г



Мука, 1 кг



ВЫРУЧАЙ-КАРТА

В ВАШЕМ МОБИЛЬНОМ

СКАЧАЙТЕ ПРИЛОЖЕНИЕ «ПЯТЁРОЧКА»



СПЕЦИАЛЬНЫЕ АКЦИИ

ТОЛЬКО ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ КАРТ



БАЛЛЫ ЗА ВСЕ ПОКУПКИ

АКТИВИРУЙТЕ КАРТУ И ПОЛУЧАЙТЕ В 2 РАЗА БОЛЬШЕ БАЛЛОВ ЦЕЛЫЙ МЕСЯЦ

подробности в магазинах «Пятерочка» или на сайте 5ka.ru/card