

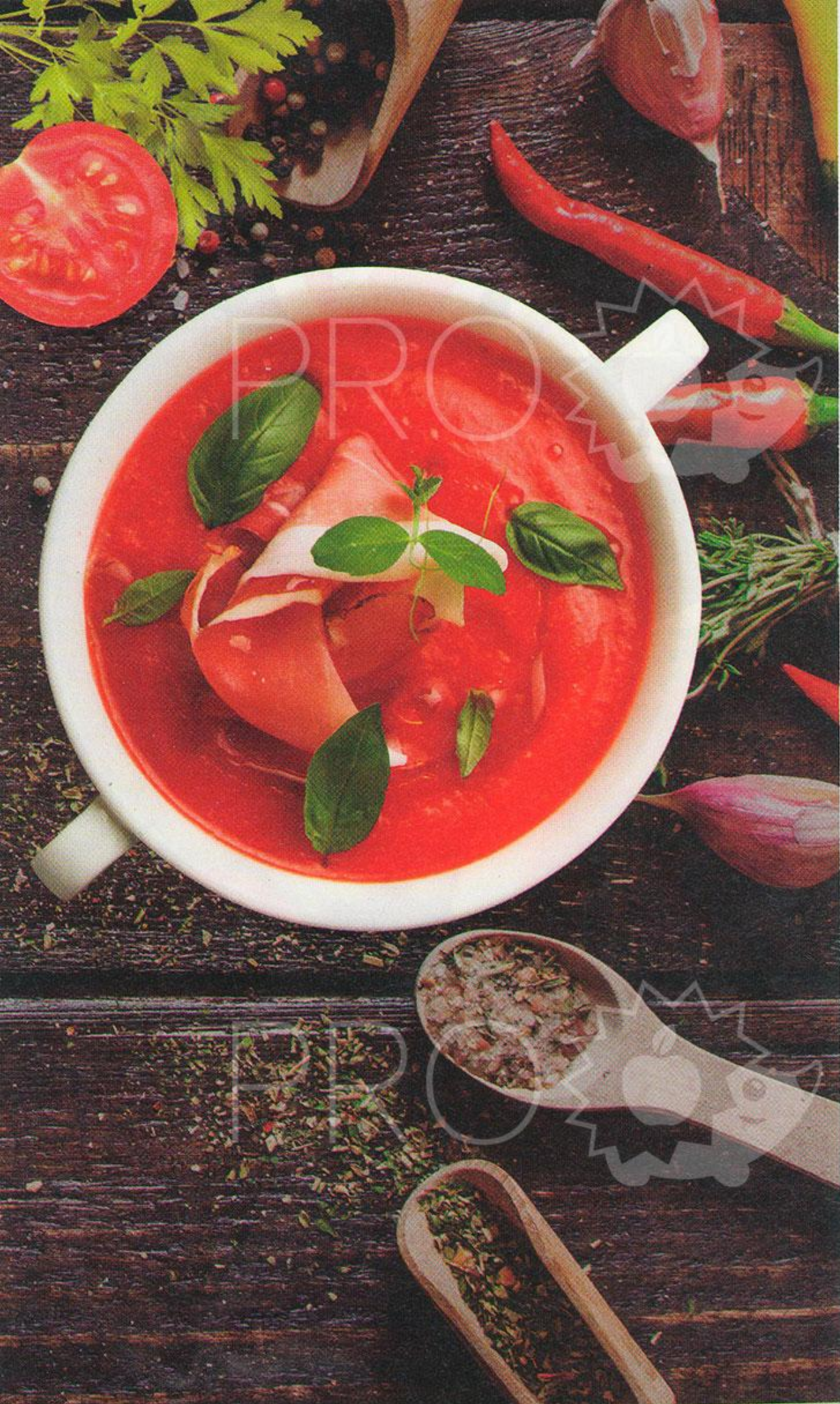
С 3 ПО 16 ИЮЛЯ

ВКУСНО



- ДЛЯ ТЕХ, КТО ЦЕНИТ -





ВРЕМЯ ЛЕГКИХ РЕЦЕПТОВ!

СУП ГАСПАЧО

6 порций



время приготовления
120 мин.

Берем:

Крупные, спелые помидоры – 15 шт.

Огурец – 4 шт.

Красные сладкие перцы – 3 шт.

Свежий чеснок – 4-5 крупных зубчиков

Черствый белый хлеб, желателно
с отрубями – 3-4 ломтика

Лук красный – 1 большая луковица

Оливковое масло – 125 мл

Винный уксус – 4 ст. л.

Крупная соль, предпочтительно морская – 1 ст.

Листья петрушки – небольшой пучок

Холодная вода, томатный сок.

Готовим:

1. Соль и чеснок кладем в ступку, разминаем. Разламываем хлеб, добавляем в ступку.
2. Не прекращая работать пестиком, тонкой струйкой вливаем оливковое масло, размешиваем до однородности. Накрываем и оставляем настояться 1,5 ч.
3. Лук мелко нарезаем и укладываем в миску, заливаем уксусом.
4. На каждом помидоре делаем неглубокий крестообразный надрез, опускаем на 1 мин. в кипящую воду, чтобы снять кожуру. Затем разрезаем помидоры на четвертинки и удаляем семена. Огурцы очищаем от кожицы.
5. Сладкий перец смазываем растительным маслом, помещаем в жаропрочную форму. Запекаем в духовке при 200°C 10 мин., пока не появятся черные подпалины. Далее сразу перекладываем в миску и накрываем крышкой или тарелкой. Через 6 мин. удаляем кожуру и сердцевину.
6. Листья петрушки крупно нарезаем. Затем небольшими порциями кладем овощи в блендер, каждый раз смешивая новую порцию с предыдущей. Добавляем лук вместе с уксусом. В последнюю очередь кладем содержимое ступки.
7. Когда масса станет однородной, ставим ее в холодильник на 8 ч. Подаем в тарелках или стаканах, немного разбавленным холодной водой или холодным томатным соком.
8. Украшаем ложкой мягкого сыра и листьями.

Приятного аппетита!

С 3 ПО 16 ИЮЛЯ

ВКУСНО



~~184⁹⁹~~
-31%
125⁹⁹

Мясо криля, Ультрамарин, 105 г



~~189⁹⁹~~
-21%
149⁹⁹

Соус Callowfit, в ассортименте, 320-335 г



~~299⁹⁹~~
-26%
219⁹⁹

Сервелат Имбирный, сырокопченый, Егорьевский МК, 270 г



~~189⁹⁹~~
-21%
149⁹⁹

Сардельки телячьи, Малаховский МК, 540 г



~~229⁹⁹~~
-34%
149⁹⁹

Колбаса деревенская, полукопченая, Ремит, 320 г



~~219⁹⁹~~
-22%
169⁹⁹

Рулька для запекания, в специях, Черкизовский МК, 1 кг



~~259⁹⁹~~
-23%
199⁹⁹

Стейк классик, из говядины, Мираторг, 340 г



~~169⁹⁹~~
-17%
139⁹⁹

Фарш говяжий, Мираторг, охлажденный, 400 г



АКЦИЯ
~~379⁹⁰~~
1+1
189^{95*}

Пельмени Особые, с телятиной, Сибирская коллекция, 700 г



~~358⁹⁹~~
-22%
279⁹⁹

Креветки аргентинские, красные, Vici, в панцире, 41/50, 450 г



~~459⁹⁹~~
-21%
359⁹⁹

Хинкали с говядиной, 750 г

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

**Цена указана за 100 г.



ВЕГЕТАРИАНСКИЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

6 порций



время приготовления

30 мин. (не считая замачивания чечевицы)

Чечевица содержит большое количество растительного белка, который легко усваивается организмом. Чечевица содержит меньше жира, чем горох и является превосходным источником железа. К преимуществам можно отнести также быстроту приготовления чечевицы.

Берем:

Чечевица (зеленая или красная) – 1 ст.

Картофель – 1 шт.

Морковь – 1 шт.

Чеснок – 2-3 зубчика

Зелень (сушеная) – 1 ч.л.

Лимон – 1/2 шт.

Перец черный (молотый) – по вкусу

Соль – по вкусу.

Готовим:

1. Чечевицу промываем и замачиваем в холодной воде на 12 часов. После воду сливаем и разбиваем чечевицу блендером.

2. Картофель, морковь и чеснок натираем на мелкой терке. Сбрызгиваем соком половинки лимона.

3. Добавляем овощи к чечевице, перемешиваем. Приправляем по вкусу солью и специями.

4. Формируем из массы котлеты. Разогреваем растительное масло на сковороде.

5. Обжариваем котлеты с двух сторон до появления аппетитной корочки. Накрываем сковороду крышкой и на слабом огне доводим до готовности (около 20 мин). Можно переложить котлеты в пароварку и готовить на пару 15-20 минут. При желании, котлеты можно залить томатным соусом и потушить.

6. Подаем с салатом из свежих овощей. Вбирайте яркие и сочные, например, томаты, краснокочанную капусту. С такими котлетами также можно сделать полезный вегетарианский бургер.

Приятного аппетита!



-31%
146⁹⁹
99⁹⁹

Чечевица Персидская, красная, колотая, Мистраль, 450 г



**Мамой и папой
быть выгодно!**
вступайте в клуб 5ka.ru/kids



Пюре Gerber, яблоко; чернослив; груша, 130 г

~~84⁹⁹~~
-29%
59⁹⁹



Детская сумочка,
1 шт.

299⁹⁹



Мягкая игрушка Кролик,
с магнитом, 9,5 см, 1 шт.

399⁹⁹

x2

**БОЛЬШЕ
БАЛЛОВ**

**ЧЛЕНАМ
ДЕТСКОГО
КЛУБА**



большойфутбол.рф
с 4 июня по 23 июля



**СОБЕРИ СВОЮ
КОМАНДУ!**

**ПОЛУЧАЙТЕ
ПОДАРОК
ЗА КАЖДЫЕ** **555^Р** **В ЧЕКЕ**

Срок проведения акции с 5 июня по 23 июля 2018 года включительно. За каждые 555 рублей в чеке мячик в подарок. Акция проходит во всех магазинах торговой сети «Пятёрочка», расположенных на территории РФ. Количество Товаров ограничено. Товар сертифицирован. Изображение товаров может отличаться от представленных в магазинах «Пятёрочка». Информацию об ассортименте товаров, участвующих в акции, уточняйте в магазине. Подробности условий акции можно узнать на сайте: большойфутбол.рф. Дополнительно можно приобрести в течение срока проведения акции следующие товары: мешочек для хранения мячей, настольная игра «Большой футбол». Количество Товаров ограничено. Товар сертифицирован. Рекламная акция проводится исключительно с целью формирования и поддержания интереса неопределенного круга лиц к торговой сети «Пятёрочка» и не связана каким-либо образом с FIFA или чемпионатом мира по футболу FIFA 2018 года

БРУСКЕТТЫ

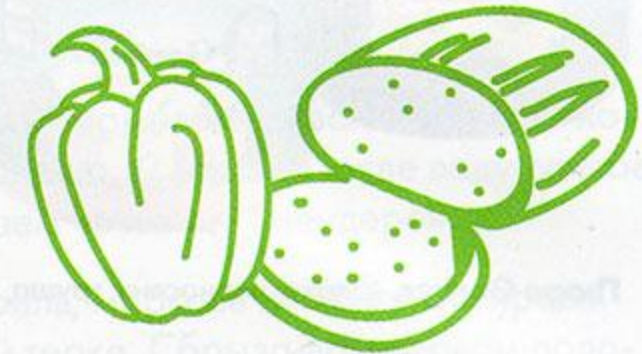
Летом нет особого желания подолгу стоять у плиты, а порадовать близких хочется. Итальянцы в этом случае делают брускетту — бесхитростную закуску из ломтика поджаренного хлеба с начинкой сверху. Предлагаем вам проверенные сочетания.

Ингредиенты могут быть любые, на ваш вкус, и то, что есть в холодильнике. Вдохновляйтесь идеями из нашего рецепта.

Брускетты могут быть холодными и горячими. Если в составе есть сыр, перед подачей на стол брускетты отправляем в духовку на 5-7 минут на 180°C.

Вам точно понадобятся:

Хлеб	Бальзамический уксус
Оливковое масло	Различные овощи и зелень

**Готовим:**

1. Базой для брускетт всегда будет поджаренный хлеб. Попробуем приготовить на хлебе с тыквой и яблоком. Сладкие ноты хлеба будут оттенять соленые и дополнять сладкие наполнители. Каждый кусок хлеба смазываем оливковым маслом и подсушиваем с двух сторон на раскаленной сковороде.
2. Намазываем фетаксу поверх подсушенного хлеба, сбрызгиваем бальзамическим уксусом. Добавляем пару маринованных корнишонов и листочек базилика, а сверху тонкую стружку твердого сыра, например пармезана. Отправляем в духовку перед подачей.
3. Выкладываем ложку баклажанной закуски Имам-Баялды сверху пару тонких колец фиолетового лука. Отправляем в духовку на 5 минут, перед подачей сверху добавляем оливку со сливочным сыром и посыпаем свежемолотым перцем.
4. К сыру с плесенью хорошо подходят груши. Выкладываем несколько кусочков сыра на хлеб, добавляем сладкую и мягкую грушу - один тонкий кусочек и добавляем густой бальзамический уксус.
5. Натираем хлеб долькой помидора и чесноком. Поливаем оливковым маслом, солим, перчим и сверху добавляем ломтик хамона. Украшаем зеленью и половинкой помидора черри.

Приятного аппетита!



~~64⁹⁹~~
49⁹⁹

Уксус бальзамический, 6%, 250 мл



~~248⁹⁹~~
195⁹⁹

Корнишоны Kühne, Gourmet Selection, хрустящие, сладкие, медово-пряные, 530 г



~~279⁹⁹~~
189⁹⁹

Карбонад Велком, варено-копченый, 300 г



~~169⁹⁹~~
115⁹⁹

Имам Баялды, EcoFood, 510 г



~~299⁹⁹~~
249⁹⁹

Хамон Casademont, из свинины, 100 г





Яйца куриные Экстра, отборные, 10 шт., 1 уп.



Мука пшеничная Экстра, Французская штучка, 2 кг



Тесто Фило, Морозко, 500 г

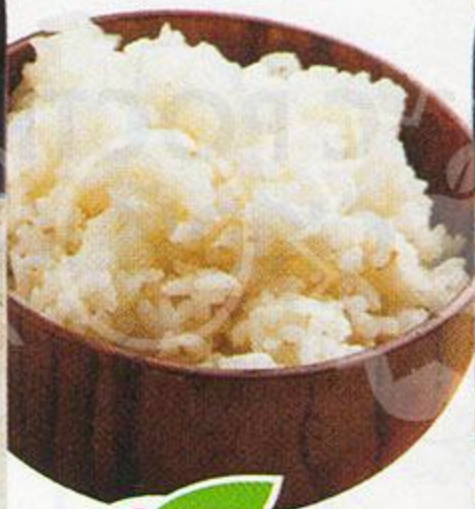


Фунчоза, под устричным соусом, Сэн Соу, 125 г



Соус соевый, Heinz, 150 мл

С 3 ПО 16 ИЮЛЯ



~~79⁹⁹~~
-50%
39⁹⁹

Рис Бурый; Камолино,
Увелка, 500 г



~~99⁹⁹~~
-30%
69⁹⁹

Рис Басмати, Увелка, 500 г



~~155⁹⁹~~
-29%
109⁹⁹

Икра Баклажанная,
EcoFood, 520 г



~~74⁹⁹~~
-20%
59⁹⁹

Горох Айдахо, Мистраль, 500 г



~~129⁹⁹~~
-38%
79⁹⁹

Фасоль Кидни, темно-красная,
Мистраль, 450 г



~~194⁹⁹~~
-33%
129⁹⁹

Шампиньоны Bonduelle,
маринованные, 580 мл



←
ВРЕМЯ САЛАТА!

САЛАТ С РОСТКАМИ И МОРСКОЙ КАПУСТОЙ

4 порции



время приготовления
30 мин.

Берем:

Ростки – 70 г
Морская капуста
(без добавок) – 100 г
Морковь – 1 шт.
Зеленый салат – 50 г

Огурец – 1 шт.
Лимон – ½ шт.
Арахис – 50 г
Ореховое масло – 30 мл
Соль и перец – по вкусу

Готовим:

1. Морковь и огурец очищаем и нарезаем соломкой.
2. Листья салата промываем, обсушиваем и шинкуем.
3. Выжимаем сок половины лимона и смешиваем с ореховым маслом.
4. Арахис обжариваем на сухой сковороде.
5. Соединяем все ингредиенты. Добавляем ростки.
6. Заправляем орехово-лимонным соусом.
Солить, перчить.

Приятного аппетита!

С 3 ПО 16 ИЮЛЯ

ВКУСНО



~~165⁹⁹~~
-33%
109⁹⁹

Вода Evian, без газа, 1,5 л



~~89⁹⁹~~
-25%
66⁹⁹

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



~~319⁹⁹~~
-21%
249⁹⁹

Сорбет Манго, Дом Вкусов, 200 г



~~144⁹⁹~~
-20%
115⁹⁹

Коктейль MixBar, 150 г



~~125⁹⁹~~
-36%
79⁹⁹

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



~~159⁹⁹~~
-27%
115⁹⁹

Компот Аревик, вишня; кизил, 1 л



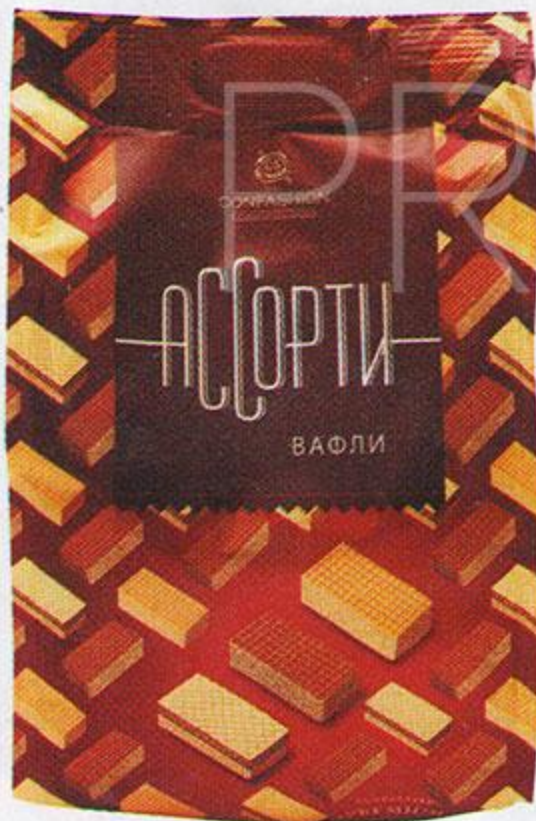
~~179⁹⁹~~
-16%
149⁹⁹

Конфитюр Qoona, в ассортименте, 335 г



~~43⁹⁹~~
-25%
32⁹⁹

Напиток Байкал, сильногазированный, 0,33 л



~~69⁹⁹~~
-28%
49⁹⁹

Вафли Confashion,
ассорти, 250 г



~~66⁹⁹~~
-25%
49⁹⁹

Крекер Slakon, курага; ягодный джем,
320 г



~~149⁹⁹~~
-20%
119⁹⁹

Паста Арахисовая,
Vicenta, 340 г



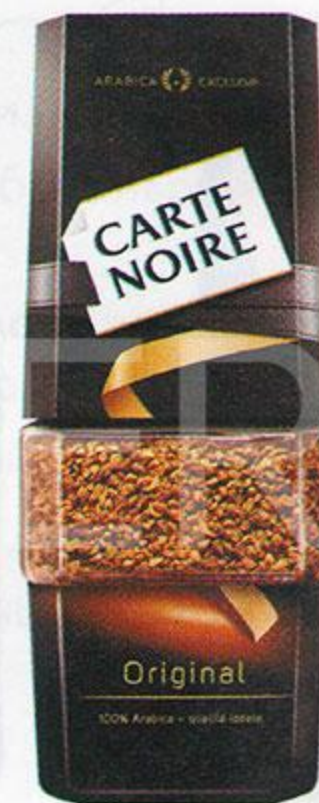
~~334⁹⁹~~
-40%
199⁹⁹

Сироп Hersheys,
шоколадный, 680 г



~~119⁹⁹~~
-25%
89⁹⁹

Суфле банановое в шоколаде, Confemillio, 160 г



~~989⁹⁹~~
-44%
549⁹⁹

Кофе Carte Noire,
растворимый, 190 г

С 3 ПО 16 ИЮЛЯ

ВКУСНО



~~49⁹⁹~~
-20%
39⁹⁹



~~69⁹⁹~~
-24%
52⁹⁹



~~119⁹⁹~~
-45%
64⁹⁹



~~599⁹⁹~~
-50%
299⁹⁹

Чай Ahmad tea,
китайский, зеленый, 25×1,8 г

Чай Ahmad tea,
классический, черный, 25×2 г

Чай Floris,
черный, чабрец и календула; мята, 50 г

Кофе Darte, растворимый, 100 г



~~439⁹⁹~~
-45%
239⁹⁹



~~439⁹⁹~~
-45%
239⁹⁹



~~354⁹⁹~~
-29%
249⁹⁹



~~629⁹⁹~~
-28%
449⁹⁹

Кофе Espresso Premium,
жареный, 200 г

Кофе Живой,
Premium, молотый, 200 г

Кофе Julius Meinl,
Юбилейный, молотый, 250 г

Кофе Julius Meinl,
по-Венски, зерновой, 500 г



-28%
~~1749~~
1249

Коньяк Ной классик, семилетний, 40%, 0,5 л



-19%
~~1199~~
959⁹⁹

Текила Rancho Viejo Gold, 38%, 0,7 л



-24%
~~1669~~
1259

Текила Олмеса, белая, классико, 38%, 0,7 л



ФРАНЦИЯ

-20%
~~589⁹⁹~~
469⁹⁹

Вино Langued Domani D Roco, красное, сухое, 0,75 л



ИТАЛИЯ



-20%
~~489⁹⁹~~
389⁹⁹

Вино Barone Bernal, красное, сухое, 0,75 л



ИТАЛИЯ

-20%
~~489⁹⁹~~
389⁹⁹

Вино Barone Bernal, белое, сухое, 0,75 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



~~749⁹⁹~~
599⁹⁹

Ликер Limoncello del Conte, десертный, 25%, 0,5 л



АВСТРИЯ



~~694⁹⁹~~
549⁹⁹

Вино Hagn, белое, сухое, 0,75 л



ИТАЛИЯ



~~744⁹⁹~~
589⁹⁹

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



~~129⁹⁹~~
79⁹⁹

Арахис Crustics, сметана и лук, Lorenz, 90 г

РЕЗУМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 3 ПО 16 ИЮЛЯ



~~339⁹⁹~~
-35%
219⁹⁹

Вода мицеллярная с дозатором,
Черный Жемчуг, 750 мл



~~119⁹⁹~~
-41%
69⁹⁹

Средство для мытья посуды
без красителей и ароматизаторов
Fairy, 450 мл



~~249⁹⁹~~
-48%
129⁹⁹

Очищающее средство для ванной
комнаты Chante Clair, 500 мл



~~1349⁹⁹~~
-33%
899⁹⁹

Трусики-подгузники Huggies Elite
Soft, размер 4-5, 38-42 шт, 1 уп



~~219⁹⁹~~
-31%
149⁹⁹

Кондиционер для белья Wellery,
в ассортименте, 1000 мл



~~479⁹⁹~~
-35%
309⁹⁹

Экологичный стиральный порошок для цветного белья
BioMio, без запаха, 1500 г

Срок проведения акции с 3 по 16 июля 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. Предложение действительно для г. Ярославля и Ярославской области, г. Тверь и Тверской области, г. Владимира и Владимирской области, г. Кострома и Костромской области. Все подробности в магазинах «Пятёрочка» и на сайте www.5ka.ru.

Каталог предназначен для распространения только в универсамах «Пятёрочка».