



ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПО КАРТЕ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ С 19 ИЮЛЯ ПО 01 АВГУСТА 2018 ГОДА В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА». ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ СКИДКИ В РУБЛЯХ ЗА ЕДИНИЦУ ТОВАРА. РАСЧЕТ СКИДКИ ПРОИЗВОДИТСЯ ОТ ЦЕНЫ БЕЗ КАРТЫ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ. РАЗМЕР СКИДКИ В ПРОЦЕНТАХ ПРИВЕДЕН СПРАВОЧНО И ОКРУГЛЕН ДО ЦЕЛОГО ЧИСЛА ПО ОБЩЕМАТЕМАТИЧЕСКИМ ПРАВИЛАМ. РАЗМЕЩЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ В ГИПЕРМАРКЕТЕ «ЛЕНТА». ПОДРОБНОСТИ УСЛОВИЙ АКЦИИ В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА»!

РЕКЛАМНОЕ СМ
СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК
КАТАЛОГА ТОВАРОВ «ЛЕНТА»
№17 (106) С 19.07.18 ПО 01.08.18
WWW.LENTA.COM
8-800-700-4111

25
ЛЕТ



ЛЕНТА



**Готовим
быстро**



МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ
СЛОБОДА, 1 л:

- нерафинированное
- рафинированное

-32% ~~103.39~~

69.99

МАКАРОНЫ
FEDERICI, 500 г:

- перья рифленые
- вермишель
- спиральки
- спагетти

-41% ~~68.19~~

39.99



ЛОСОСЬ
АТЛАНТИЧЕСКИЙ,
стейк,
из замороженного
сырья, весовой,
1 кг

-22% ~~1157~~

899.99



Быстрые сырники на овсяной муке,
с ягодным соусом (стр. 4-5)

Итальянский суп с ветчиной (стр. 6-7)

Куриное филе в кисло-сладком
соусе с овощами (стр. 8-9)

Чили кон-карне (стр. 10-11)

Рис с креветками и апельсиновой
заправкой (стр. 12-13)

Стейк из свинины с грибным
соусом (стр. 14-15)

Филе трески с кабачками
и оливковым соусом (стр. 16-17)

Сибас с зеленью и салатом
из томатов (стр. 18-19)

Луковый пирог
с мягким сыром (стр. 20-21)

Домашнее мороженое с манго
(стр. 22-23)

ЯРКИЕ АКЦЕНТЫ ВАШЕГО СТОЛА

СОБЕРИТЕ ВСЮ КОЛЛЕКЦИЮ
СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ ZWILLING

СКИДКА ДО
81%

16 ИЮЛЯ — 28 ОКТЯБРЯ 2018

Акция проводится для держателей карты «Лента»
Период акции 16 июля – 28 октября 2018 года.
Условия проведения акции указаны на сайте www.posuda.lenta.com
Скидка 81% предоставляется на лопатку для торта.



5 СОВЕТОВ, КОТОРЫЕ ПОМОГУТ ГОТОВИТЬ ЕЩЕ БЫСТРЕЕ И ЭКОНОМИТЬ НА ПОКУПКАХ

1. Удобно варить за один раз в два раза больше риса, чем вам нужно на один ужин, – тогда на следующий день можно сделать жареный рис с замороженными овощами за 10 минут.
2. Яйца выгоднее покупать большими упаковками по 30 штук. Ничего, что они не влезают в дверцу холодильника – яйца прекрасно хранятся при комнатной температуре, главное – не мойте их.
3. Молодые картофель и морковь совершенно не обязательно очищать от кожицы, в которой больше всего витаминов. Достаточно просто поскрести их железной губкой для посуды и ополоснуть.
4. Чтобы огурцы дольше не портились в холодильнике, заверните их по одному в кусочки бумажного полотенца и храните в открытом контейнере.
5. Когда готовите супы или рагу, складывайте стебли трав и остатки сырых чистых овощей (моркови, лука, сладкого перца, кабачков, шампиньонов и т.д.) в пластиковый контейнер с крышкой объемом примерно 2 л, храните его в морозильнике. Когда контейнер заполнится, сварите овощной бульон!



ПАНИРОВКА KAMIS
ХРУСТАЩИЙ ЦЫПЛЕНОК, 70 г

-31% ~~72.39~~
49.99



УТЕНОК УТОЛИНА,
тушка потрошенная, в термопакете,
охлажденная, весовая, 1 кг



-18% ~~341.89~~
279.99



КАРТОФЕЛЬ,
фасованный, 5 кг

-24% ~~157.89~~
119.99





БЫСТРЫЕ СЫРНИКИ НА ОВСЯНОЙ МУКЕ, С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

4 ПОРЦИИ

340 г творога
1 маленькое яйцо
4 ст. л. овсяной муки
2 ст. л. сахара

Для соуса:
400 г замороженных ягод
60 г сахара
10 г ванильного сахара
1 ст. л. кукурузного крахмала



МУКА КУЛЕСНИЦА,
600-900 г:
- ржаная - 32,99 руб.
- кукурузная, тонкий помол - 42,99 руб.
- овсяная - 52,99 руб.

СМЕСЬ ЯГОДНАЯ ЛЕНТА,
свежемороженая,
400 г

ТВОРОГ ДОМИК
В ДЕРЕВНЕ, 0,2%,
обезжиренный,
170 г

МИКСЕР SCARLETT
SC-NM40S03
- насадки: 2 для взбивания яиц
и крема, 2 для замешивания
тяжелого теста
- 7 скоростей

32.99
от

-29% **105.29**
74.99

-24% **78.99**
59.99

-43% **1051**
599.00

1. Разогрейте духовку до 170 °C. Все ингредиенты взбейте погружным блендером до гладкости.
2. Выложите тесто в смазанные маслом формочки для маффинов и поставьте запекаться в духовку на 20 мин.
3. Разморозьте немного ягод, измельчите блендером вместе с сахаром и ванильным сахаром.
4. Переложите ягодную массу в кастрюльку, прогрейте до кипения. Введите 2 ст. л. крахмала, разведенного холодной водой, проварите до загустения 2 мин. Добавьте несколько целых ягод, перемешайте и остудите.
5. Подавайте сырники с ягодным соусом.



КОФЕ LAVAZZA, молотый, 250 г:

- crema e gusto
- rossa
- oro



от -29%

299.⁹⁹

КОФЕ MELITTA BELLA CREMA,
в зернах, 1000 г, в ассортименте



-44% 1420

799.⁹⁹

ОТРУБИ ОВСЯНЫЕ 4 LIFE, 500 г



-39% 130.⁶⁹

79.⁹⁹

ХЛОПЬЯ УВЕЛКА, 400 г:

- овсяные: геркулес: с пшеничными отрубями - 39,99 руб.
- гречневые - 49,99 руб.



от -30%

от 39.⁹⁹

БЛИНЧИКИ ГОСУДАРЬ, 700 г:

- с творогом
- с мясом



от -50%

59.⁹⁹



ЛЕНТА
ТОВАРЫ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА

САХАР ЛЕНТА ЭКСТРА,
ГОСТ, 900 г

-19% 73.⁶⁹

59.⁹⁹

СКОВОРОДА БЛИННАЯ
ATMOSPHERE MARBLE, 25 см

-33% 1051

699.⁹⁹



СМЕСЬ СЕМУШКА, из жареных орехов и изюма, 150 г

-33% 285.²⁹

189.⁹⁹

30
МИНУТ

Готовим
быстро

ИТАЛЬЯНСКИЙ СУП С ВЕТЧИНОЙ

6 ПОРЦИЙ

250 г супа Yelli Итальянский с мелкой пастой
300 г ветчины
2 средних помидора
оливковое масло
3 веточки зеленого базилика
30 г стружки пармезана

1. Нарежьте помидоры маленькими кубиками, положите в миску. Тонко нарежьте листья базилика, смешайте с помидорами. Немного посолите и добавьте 2 ст. л. оливкового масла, перемешайте и оставьте мариноваться.
2. Нарежьте ветчину кубиками. Разогрейте в кастрюле 2 ст. л. оливкового масла и обжарьте ветчину до золотистого цвета. Добавьте суп и влейте 1,6 л воды. Доведите до кипения и варите на медленном огне 30 мин. под крышкой, до готовности. За 2 мин. до готовности добавьте в суп помидоры с базиликом и перемешайте.
3. Разлейте суп по тарелкам. Украсьте стружкой пармезана и сразу подавайте к столу.

ВЕТЧИНА АТЯШЕВО,
из бедра индейки,
500 г

СУП YELLI
ИТАЛЬЯНСКИЙ,
с мелкой пастой, 250 г

КАСТРЮЛЯ SCOVO,
алюминий:
- 2,5 л - 499,99 руб.
- 3,5 л - 599,99 руб.
- 4,5 л - 699,99 руб.

-31% 115⁷⁹
79⁹⁹

-37% 143²⁹
89⁹⁹

от -31%
499⁹⁹

ПАШТЕТ ТОРГОВАЯ ПЛОЩАДЬ,
печеночный, 150 г



-24% 52.⁶⁹
39.⁹⁹

КОЛБАСА МП АТЯШЕВО ДОКТОРСКАЯ ПРЕМИУМ,
вареная, ГОСТ, 500 г



-38% 178.⁵⁹
109.⁹⁹

ГРУДИНКА ЛЕНТА,
варено-копченая, 400 г



ТОВАРЫ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА



-26% 215.⁷⁹
159.⁹⁹

ГРУДКА КУРИНАЯ ЯСНАЯ ГОРКА,
копчено-вареная, весовая, 1 кг



-30% 357.⁸⁹
249.⁹⁹

СУП YELLI, 190-250 г,
в ассортименте



-37% 143.²⁹
89.⁹⁹

КУБИКИ MAGGI БУЛЬОН,
10 г x 8 шт. в уп.:

- с лесными грибами
- говяжий на кости



-28% 30.⁵⁹
21.⁹⁹



ТЕРКА ATTRIBUTE VIVA,
6-сторонняя

-29% 283.¹⁶
199.⁹⁹

НОЖ APOLLO KALEIDO,
нержавеющая сталь,
в ассортименте

от -29%
89.⁹⁹



ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ
ATTRIBUTE FLEXI,
40x30 см, 3 шт. в уп.

-31% 189.³⁷
129.⁹⁹



**Готовим
быстро**

КУРИНОЕ ФИЛЕ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ

2-3 ПОРЦИИ

2 филе куриной грудки
500 г овощной смеси с цветной капустой
200 г ананасов кусочками + 100 мл сиропа
1 маленькая луковица
2 зубчика чеснока
1,5 ст. л. томатной пасты
2 ст. л. белого винного уксуса
1 ст. л. меда
1 ч. л. сушеных хлопьев чили
3 ст. л. растительного масла
соль, свежемолотый черный перец

1. Нарежьте куриное филе тонкими полосками. Овощную смесь сварите. Следите, чтобы овощи остались хрустящими. Очистите лук и нарежьте кубиками, чеснок измельчите.
2. Разогрейте в глубокой сковороде половину растительного масла и обжарьте куриное филе до золотистого цвета, 5 мин. Переложите на тарелку.
3. Добавьте в сковороду оставшееся масло и положите лук и чеснок. Жарьте, помешивая, 5 мин. Добавьте томатную пасту, уксус и мед, всыпьте хлопья чили и влейте сироп из-под ананасов. Доведите до кипения, посолите и поперчите.
4. Верните в сковороду куриное филе, добавьте ананасы и готовьте вместе 3 мин. Подавайте с овощами.



ФИЛЕ КУРИНОЕ
РОКОКО,
охлажденное,
весовое, 1 кг

СМЕСЬ ОВОЩНАЯ
ВИТАМИН,
свежемороженая,
400 г:
- итальянская
- карибская

СОУС HEINZ,
соевый, 150 мл:
- столовый – 80,99 руб.:
- классический – 104,99 руб.:
- премиум – 135,99 руб.

АНАНАСЫ VITALAND,
580 мл:
- кусочки
- колечки

-12% 305²⁹
269.99

-34% 165⁶⁹
109.99

от -30%
80.99

-45% 163¹⁹
89.99

ТУШКА КУРИНАЯ
РОКОКО,
охлажденная,
весовая, 1 кг



-14% 168.⁴⁹
144.⁹⁹

ФИЛЕ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ
ИНДОЛИНА, 500 г



-16% 299.¹⁰
249.⁹⁹

ФРИКАДЕЛЬКИ МИРАТОРГ,
из говядины, 300 г



МИРАТОРГ
ПОСРЕДСТВОМ КОТОРОГО



-29% 154.⁶⁹
109.⁹⁹

ЛАЗАНЬЯ СЫТОЕДОВ, 350 г:

- милано, с курицей и грибами
- болоньезе, мясная



-40% 166.⁴⁹
99.⁹⁹

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
BAISAD, 1 кг



-50% 198.⁶⁹
99.⁹⁹

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ РОЛЛТОН, 240 г:

- с жареным луком
- классическое



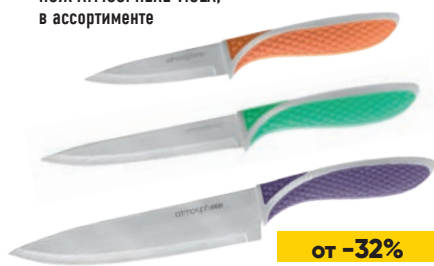
-21% 88.³²
69.⁹⁹

СЫР ЗОЛОТО ЕВРОПЫ ТЕРТЫЙ,
для макарон, 45%, 300 г



-35% 199.³²
129.⁹⁹

НОЖ ATMOSPHERE VIOLA,
в ассортименте



от -32%
69.⁹⁹

СМЕСЬ KNORR НА ВТОРОЕ, 27-32 г:

- курица с чесноком и травами
- картошка по-деревенски
- шаурма
- цезарь



-31% 50.⁷²
34.⁹⁹



**Готовим
быстро**

ЧИЛИ КОН-КАРНЕ

4-6 ПОРЦИЙ

500 г фарша индейки
425 мл красной фасоли
600 г помидоров, консервированных
в собственном соку
2 сладких красных перца
2 средние луковицы
2 зубчика чеснока
1 перчик чили
небольшой пучок кинзы
оливковое масло
1 ч. л. приправы к курице
½ ч. л. сушеных хлопьев перца чили
½ ч. л. молотого острого перца



ФАСОЛЬ GLOBUS,
425 мл:
- белая: классическая,
в томатном соусе
- красная

ФАРШ ИЗ ИНДЕЙКИ,
охлажденный,
весовой, 1 кг

ПРИПРАВА SANTA
MARIA, 250 г:
- острая, к мясу
- к курице

ЧИПСЫ SANTA MARIA,
кукурузные, 185 г:
- с чили
- начос

-37% **63.09**
39.99

-17% **431.59**
359.99

-37% **552.69**
349.99

-51% **183.89**
89.99

1. Очистите лук и чеснок и мелко нарежьте. Очистите сладкий и острый перец, сладкий нарежьте кубиками, острый – тонкими полукольцами.
2. Обжарьте на среднем огне, помешивая, лук и чеснок до мягкости, 5 мин. Добавьте хлопья чили и молотый острый перец, готовьте 1 мин., помешивая. Добавьте в кастрюлю фарш и приправу к курице и жарьте 10 мин. Добавьте острый и сладкий перец и жарьте еще 5 мин.
3. Помидоры разомните вилкой на небольшие кусочки и добавьте в кастрюлю. Влейте 200 мл кипящей воды. Доведите чили до кипения, добавьте фасоль и убавьте огонь. Накройте кастрюлю крышкой и тушите 20 мин.
4. Нарежьте кинзу и посыпьте блюдо. Подавайте его с чипсами начос, тертым сыром чеддер и сметаной.

ФАРШ ГОВЯЖИЙ,
охлажденный, весовой, 1 кг



-19% 347.³⁹
279.⁹⁹

ПАСТА СЫТОЕДОВ, 300 г:

- карбонара, с сыром и беконом в сливочном соусе
- болоньезе, в томатно-мясном соусе с сыром



-39% 139.⁵⁹
84.⁹⁹

ХИНКАЛИ ЦЕЗАРЬ,
800 г



-34% 426.⁸⁹
279.⁹⁹

ПЕЛЬМЕНИ КЛАССИЧЕСКИЕ, 500 г



-35% 115.⁷⁹
74.⁹⁹

ПЕЛЬМЕНИ МОНАРХ
КЛАССИЧЕСКИЕ,
800 г



-50% 393.⁶⁹
196.⁹⁹



СОУС TABASCO КРАСНЫЙ,
перечный, острый, 60 мл

-26% 217.⁰⁹
159.⁹⁹

СКОВОРОДА VARI PIETRA, литая,
с антипригарным покрытием,
в ассортименте

от -35%
1199



АДЖИКА ТАПАКО:

- цикака жгучая,
200 г - 39.99 руб.
- по-абхазски,
120 г - 49.99 руб.



от -33%
39.⁹⁹



РИС С КРЕВЕТКАМИ И АПЕЛЬСИНОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

4 ПОРЦИИ

150 г риса
3 зубчика чеснока
корень имбиря длиной 4 см
1 сладкий красный перец
12 крупных очищенных креветок
молодой зеленый горошек, по желанию
растительное масло для жарки
соль, свежемолотый перец

Для заправки:

2 больших сочных апельсина
1–2 ч. л. меда
20–25 мл оливкового масла
1 ч. л. соевого соуса



РИС НАЦИОНАЛЬ
ЗОЛОТИСТЫЙ, 900 г

ЧЕСНОК,
весовой, 1 кг

КРЕВЕТКИ
КОРОЛЕВСКИЕ,
очищенные,
с хвостом, варено-
мороженные, весовые,
1 кг



ПЕРЕЦ SANTA MARIA,
мельница, 190–275 г:
- смесь из пяти видов
перца
- теличерри, черный
- чили

-37% 94.⁶⁹
59.⁹⁹

-27% 136.⁸⁹
99.⁹⁹

-34% 1209
799.⁹⁹

-37% 552.⁶⁹
349.⁹⁹

1. Рис отварите. Остудите до комнатной температуры.
2. Для заправки: в сотейнике уварите на 1/3 на среднем огне сок двух апельсинов и 1 ч. л. цедры. Снимите с огня. Добавьте соевый соус и мед, размешайте. Влейте оливковое масло, постоянно взбивая заправку венчиком.
3. Имбирь и чеснок очистите и измельчите. Из перца удалите плодоножку, семена и перегородки. Нарежьте короткой соломкой.
4. На сильном огне, помешивая, обжарьте сладкий перец. Добавьте чеснок. Жарьте 20–30 сек. Добавьте креветки и готовьте, помешивая, еще 1 мин. Добавьте имбирь. Посолите и поперчите.
5. Немного уменьшите огонь. Добавьте рис в сковороду, помешивая, готовьте 1,5–2 мин. Затем добавьте горошек. Влейте в сковороду заправку, перемешайте. Прогрейте 20–30 сек, снимите с огня и подавайте горячим.

КРЕВЕТКИ ЛЕНТА,
в панцире, 70/90, 800 г



ЛЕНТА
ТОВАРЫ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА



-31% 704.⁷⁹
484.⁹⁹

КРЕВЕТКИ FINETTE,
очищенные, 80/100, 500 г



НОВИНКА!
-32% 664.⁸⁹
449.⁹⁹

КРЕВЕТКИ VICI,
в рассоле, 400 г

25
ЛЕТ



-34% 421.⁰⁹
279.⁹⁹

КРУПА УВЕЛКА, 80 г x 5 пак. в уп.:

- гречневая
- перловая
- рис и пшено



-39% 65.⁸⁹
39.⁹⁹

РИС АГРО-АЛЬЯНС,
смесь бурого и дикого риса, 100 г x 5 пак. в уп.



-31% 144.²⁹
99.⁹⁹

МИДИИ МЕРИДИАН,
в масле, 430 г



-39% 312.⁶⁹
189.⁹⁹

ПОСУДА ATMOSPHERE MARBLE:

- крышка, стекло – 269,99 руб.
- сковорода – от 699,99 руб.
- ковш – 799,99 руб.
- кастрюля – от 999,99 руб.



от -29%
269.⁹⁹

ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МАГЕТА, 20 г:

- молотый
- горошком



-32% 44.³⁹
29.⁹⁹

ЭЛЕКТРОПЕРЕЧНИЦА
HOMESCLUB M6706A
- для измельчения
соли, перца и других
специй
- автоотключение
при переворачивании



HOMESCLUB
Family Center

-53% 630.⁵³
299.⁰⁰

30
МИНУТ

Готовим
быстро

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

4 ПОРЦИИ

4 порционных стейка из свинины
2 ст. л. растительного масла
соль, перец

Для грибного соуса:

3 ст. л. растительного масла
200 г шампиньонов
1 зубчик чеснока
1 веточка тимьяна
150 мл белого сухого вина
1 ст. л. бальзамического уксуса
150 мл бульона с ароматом грибов
2 ст. л. сметаны
1 ст. л. горчицы с зернышками
рубленая петрушка

1. Для соуса: шампиньоны тонко нарежьте. Выложите в сковороду очищенный зубчик чеснока и тимьян. Выложите грибы в один слой. Жарьте, помешивая, 5 мин. Влейте 100 мл вина, дайте жидкости выпариться. Добавьте уксус, затем добавьте оставшееся вино и бульон, доведите до кипения и варите 3 мин. Уберите из сковороды чеснок и тимьян. Добавьте сметану, горчицу и рубленую петрушку. Перемешайте, подержите на огне еще 1 мин.
2. Натрите стейки со всех сторон растительным маслом, солью и перцем. Жарьте на раскаленном гриле по 2–3 минуты с каждой стороны. Доведите до готовности на медленном огне. Переложите стейки на доску или подогретую тарелку, накройте фольгой и оставьте на 7–10 минут отдохнуть. Подавайте стейки с грибным соусом.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КУХОННЫЕ
MALLORY, цвета в ассортименте:

- очиститель чеснока – 49,99 руб.
- таймер кухонный, набор шнурков для приготовления и хранения, 5 шт. в уп. – 119,99 руб.
- термометр для запекания мяса – 169,99 руб.

СТЕЙК МИРАТОРГ,
охлажденный, 400 г

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
OLIVARI EXTRA VIRGIN,
нерафинированное,
500 мл

ШАМПИНЬОНЫ
4 СЕЗОНА,
свежемороженые,
400 г



от -32%

от 49.99

-16%

263.19

219.99

-51%

505.99

249.99

-34%

128.89

84.99

БУРГЕР БАРБЕКЮ,
из говядины, охлажденный,
весовой, 1 кг



-20% 326.³⁹
259.⁹⁹

ГОВЯДИНА МИРАТОРГ, антрекот,
без кости, охлажденный, 410 г



-17% 421.⁰⁹
349.⁹⁹

КЕТЧУП МАХЕЕВЪ,
260 г, в ассортименте



-39% 41.⁰⁹
24.⁹⁹

СОУС СЛОБОДА, 60%, 220 мл:
- чесночный
- грибной
- сырный



-28% 62.³⁹
44.⁹⁹

ПАСТА ТОМАТНАЯ КУБАНОЧКА,
500 г



-42% 121.⁰⁹
69.⁹⁹

ЭЛЕКТРОГРИЛЬ SCARLETT SC-E6350M01

- регулировка температуры
- антипригарное покрытие пластин
- индикация достижения необходимой температуры

SCARLETT®

2200 Вт



КОНТЕЙНЕР НИТТ, жаропрочный, стекло, пластик:

- 370 мл - 139.99 руб.
- 630 мл - 179.99 руб.
- 1040 мл - 239.99 руб.



от -32%
139.⁹⁹
от

ТОВАРЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ
ФРЕКЕН БОК,
в ассортименте



-41% 494.⁶
2899

от -38%
29.⁹⁹
от



Готовим
быстро

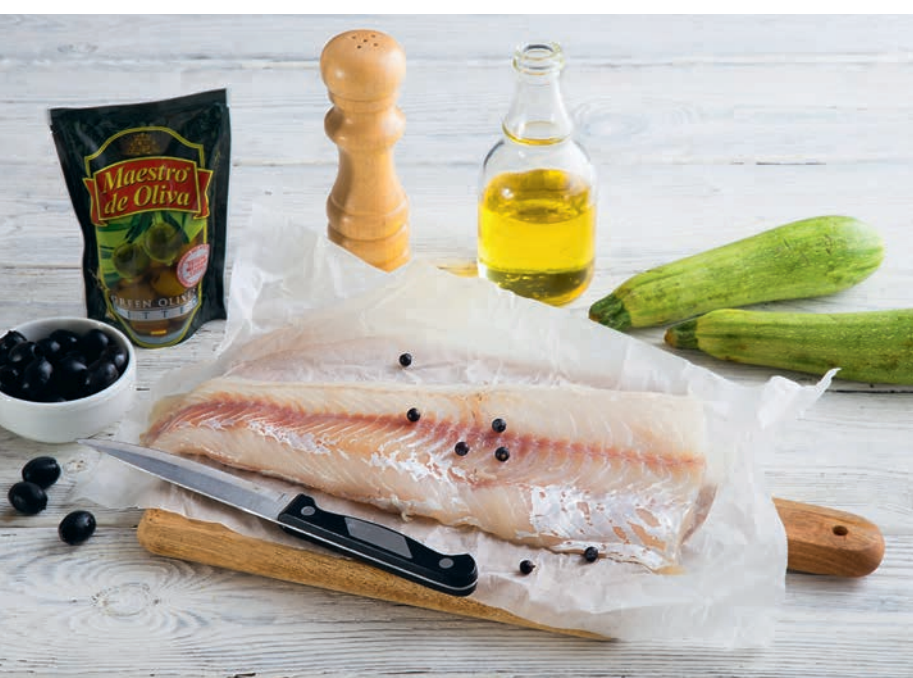
ФИЛЕ ТРЕСКИ С КАБАЧКАМИ И ОЛИВКОВЫМ СОУСОМ

4 ПОРЦИИ

600–700 г филе охлажденной трески без кожи
600 г кабачков
сливочное и оливковое масло
рисовая мука
молотая сладкая паприка
соль, свежемолотый черный перец

Для соуса:

по 1 банке (400 г) маслин и оливок
без косточек
3–4 веточки базилика
2 зубчика чеснока
70 мл оливкового масла
соль, свежемолотый черный перец



ФИЛЕ ТРЕСКИ,
из замороженного сырья,
весовое, 1 кг

КАБАЧКИ,
весовые, 1 кг

МАСЛИНЫ/ОЛИВКИ
MAESTRO DE OLIVA,
без косточки, 170–175 г

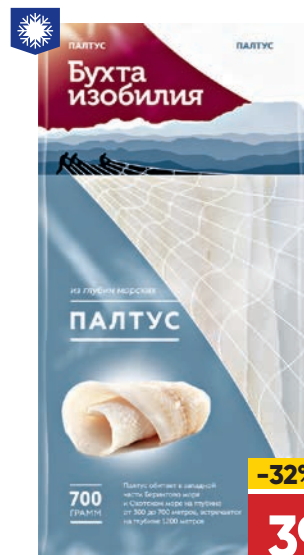
-22% 421.09
329.99

-27% 68.49
49.99

от -25%
59.99

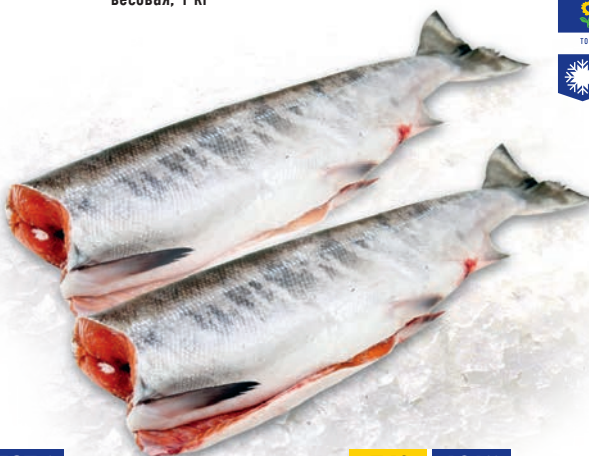
1. Рыбу нарежьте на порции, посолите и поперчите, дайте постоять 10 мин.
2. Для соуса маслины и оливки сложите в блендер. Добавьте раздавленные чеснок и листочки базилика. Включите мотор и тонкой струйкой влейте масло. Не измельчайте соус до гладкости, пусть останутся небольшие кусочки.
3. Кабачки нарежьте крупными ломтиками. В большой сковороде разогрейте смесь сливочного и оливкового масла, обжаривайте кабачки на сильном огне, время от времени перемешивая, до румяной корочки, 10 мин. Снимите с огня, приправьте солью и паприкой.
4. Рыбу обсушите бумажными полотенцами, обваляйте в рисовой муке, стряхните лишнюю. В чистой сковороде разогрейте на среднем огне сливочное масло, обжарьте рыбу, по 3 мин. с каждой стороны.
5. Подавайте горячую рыбу с кабачками и оливковым соусом.

ПАЛТУС БУХТА ИЗОБИЛИЯ,
филе, свежемороженый, 700 г



-32% 587.⁹⁹
399.⁹⁹

КЕТА, потрошенная, без головы,
из замороженного сырья,
весовая, 1 кг



-34% 421.⁰⁹
279.⁹⁹

КЕТА ЛЕНТА,
стейк, весовой, 1 кг



-26% 497.⁸⁹
368.⁹⁹

ПАЛОЧКИ КРАБОВЫЕ VICI,
с мясом натурального омара,
охлажденные, 200 г



-41% 168.⁴⁹
99.⁹⁹

СКУМБРИЯ ТРК ОКЕАН АТЛАНТИЧЕСКАЯ,
филе-кусочки, в масле, 350 г



-35% 199.⁹⁹
129.⁹⁹

НЕРКА МЕРИДИАН,
слабосоленая, ломтиками, 120 г



-29% 421.⁰⁹
299.⁹⁹

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ,
зернистая, соленая, 95 г



-45% 421.⁰⁹
229.⁹⁹

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ КЛЕВАЯ РЫБКА, 185-250 г:

- с добавлением масла:
сардина – 53,09 руб.; сайра – 64,89 руб.
- тунец – 57,69 руб.



-30%
от **53.⁰⁹**

ЛОСОСЬ РУБЛЕННЫЙ РУССКОЕ
МОРЕ, 120 г:

- подкопченный
- с чесноком



-37% 84.²⁹
52.⁹⁹

БАКЛАЖАНЫ,
весовые, 1 кг



-25% 147.³⁹
109.⁹⁹



Готовим
быстро

СИБАС С ЗЕЛЕНЬЮ И САЛАТОМ ИЗ ТОМАТОВ

2 ПОРЦИИ

2 сибаса весом 300–400 г
150 г томатов
30 г руколы
1 ч. л. смеси «Букет приправ»
1 ч. л. приправы «Весенняя зелень»
1 зубчик чеснока
2 ст. л. лимонного сока
оливковое масло
соль, свежемолотый черный перец
лимон для подачи



РЫБА, непотрошенная,
из замороженного
сырья, весовая, 1 кг:
- дорада
- сибас

ПРИПРАВА MAGGI, 75 г:
- универсальная с овощами,
зеленью и специями – 21,99 руб.
- весенняя зелень – 29,99 руб.

ТОМАТЫ, тепличные,
700 г

-17% 484.⁷⁹
399.⁹⁹

от -25%
21.⁹⁹

-26% 94.⁷⁹
69.⁹⁹

1. Разогрейте духовку до 190 °С.
2. Почистите рыбу, удалите внутренности и жабры.
3. Положите рыбу в форму для запекания, сбрызните половиной лимонного сока и оливковым маслом, посыпьте смесью «Букет приправ». Поставьте в духовку и запекайте до готовности, 15–20 мин.
4. Очистите и измельчите чеснок, смешайте с приправой «Весенняя зелень», 1 ст. л. лимонного сока и 2 ст. л. оливкового масла, посолите и поперчите. Нарежьте помидоры дольками, смешайте с руколой и полейте заправкой.
5. Готовую рыбу переложите на тарелки и подавайте с салатом и кружками лимона.

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
MONINI NETTARE D'OLIVA,
нерафинированное, 500 мл



-37% ~~631.59~~
399.99

СОЛЬ МОРСКАЯ 4 LIFE,
мелкая, йодированная, 500 г



-29% ~~105.29~~
74.99

ПАЛОЧКИ РЫБНЫЕ VICI,
в панировке, 500 г



-28% ~~97.69~~
69.99

25
ЛЕТ

КРУПА АГРОАЛЬЯНС, 450-800 г:

- пшеничная классик полтавская - 29,99 руб.
- чечевица экстра - 59,99 руб.
- крупа рисовая slim & fit, кускус - 69,99 руб.
- фасоль black eye - 84,99 руб.



от **29.99**

КРУПА МИСТРАЛЬ, 450-500 г:

- горох: желтый - 59,99 руб.; зеленый - 79,99 руб.
- булгур - 64,99 руб.
- кускус - 99,99 руб.
- фасоль, чечевица - 109,99 руб.



от **59.99**

КИНОА МИСТРАЛЬ, 500 г



-22% ~~386.39~~
299.99

БАНКА ДЛЯ СЫПУЧИХ
ПРОДУКТОВ PLAST TEAM,
пластик:

- 0,5 л - 49,99 руб.
- 1 л - 69,99 руб.
- 1,5 л - 89,99 руб.



от -43%
49.99

КРЫШКА MALLONY C-TYPE
CAPELLO, стекло, силикон:

- 24 см - 299,99 руб.
- 26 см - 349,99 руб.
- 28 см - 399,99 руб.



от -31%
299.99

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КУХОННЫЕ ATMOSPHERE VIOLA,
силикон, в ассортименте



от -20%
29.99

30
МИНУТ

Готовим
быстро

ЛУКОВЫЙ ПИРОГ С МЯГКИМ СЫРОМ

6–9 ПОРЦИЙ

500 г теста
3 большие белые луковицы
2 большие красные луковицы
250 г сыра КУС Брынза
4 яйца
3–4 ст. л. сметаны жирностью от 20%
50 мл сливок жирностью 20%
30–40 г сливочного масла
1 ч. л. сахара
30 г жареного фундука
соль морская йодированная

1. Тесто раскатайте в прямоугольный пласт. Выложите на противень, Сформируйте бортики. По всему дну сделайте проколы вилкой.
2. Яйца взбейте со сметаной до однородности. Брынзу мелко нарежьте или накрошите. Смешайте с подготовленными ингредиентами и разбавьте сливками. Перемешайте.
3. В сковороде растопите масло и на среднем огне обжарьте мелко нарезанный лук до золотистого цвета, 10–12 мин., присыпав его сахаром. Снимите с огня, переложите в миску и немного остудите.
4. Фундук измельчите в блендере до мелкой крошки.
5. Перемешайте лук с яичной смесью и фундуком. Выложите начинку на тесто. Выпекайте пирог в духовке, разогретой до 180 °С, 25–30 мин.

СЫР КУС БРЫНЗА,
легкий, 10%, 250 г

ТЕСТО МОРОЗКО,
дрожжевое, 1 кг,
в ассортименте

ДЕРЖАТЕЛЬ MALLONY,
для нарезки лука, арт. 003622

-29% 139.⁹⁹
99.⁹⁹

от -24%
104.⁹⁹

-37% 157.⁹⁹
99.⁹⁹

BONVIDA



КРУАССАНЫ LA REINE, 420 г:
- с шоколадом
- с абрикосом



МАРГАРИН ПЫШКА,
для выпечки, 75%, 250 г



МАСЛО КИПРИНО АЛТАЙСКОЕ,
сливочное, 82%, 200 г



-34% 150.59
99.99

-25% 49.49
36.99

-35% 153.19
99.99

НОЖНИЦЫ ATMOSPHERE VIOLA:
- кухонные
- для птицы
- для зелени

СЫР КАРАТ VIOLETTE,
творожный, сливочный,
60%, 400 г

СМЕТАНА ПРОСТОКВАШИНО,
20%, 180 г



от -22%
94.99

-29% 205.29
145.99

-27% 47.89
34.99

НАБОР ЗЕЛЕНИ,
укроп, петрушка,
зеленый лук,
100 г



-29% 42.19
29.99



Готовим
быстро

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ С МАНГО

НА 1,2 Л

1 банка консервированных долек манго
8 желтков
150 г сахара
300 мл сливок от 30%
600 мл молока
1 пакетик ванильного сахара

1. Дольки манго пропустите через блендер. Желтки всбить с обычным и ванильным сахаром в пышную массу, сахар должен полностью раствориться.
2. Смешайте в сотейнике сливки и молоко, поставьте на средний огонь и доведите до кипения.
3. Тонкой струйкой влейте в желтки часть сливочно-молочной смеси, хорошенько перемешав. Влейте остальные сливки с молоком, тщательно перемешайте.
4. Перелейте массу в сотейник, поставьте на самый тихий огонь и варите, помешивая, 15–20 мин, до загустения. Ни в коем случае не давайте смеси закипеть!
5. Снимите с огня, дайте немного остыть и вмешайте в крем манговое пюре вместе с жидкостью из банки. Уберите в холодильник.
6. Когда крем хорошо охладится, уберите его в морозилку на 6 часов. Три-четыре раза за это время крем нужно достать и пройтись по нему вилкой, чтобы разбить кристаллики льда.
7. Готовое мороженое подавайте с орехами, тертым шоколадом или любыми топингами на свой вкус.



САХАР КОТАНИ,
10–50 г:
- апельсиновый
- ванильный
- с корицей

ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО
ATMOSPHERE VIOLA,
силикон, цвета
в ассортименте

МАНГО VITALAND,
425 г

-44% 71.⁹⁹
39.⁹⁹

от -20%
59.⁹⁹

-34% 136.⁶⁹
89.⁹⁹

МОРОЖЕНОЕ MÖVENPICK,
450 мл, в ассортименте



-31% 546.⁹⁹
379.⁹⁹

ПЛОМБИР ЧИСТАЯ ЛИНИЯ ПЛОМБИРОЕШКА, 450 г:

- крем-брюле
- ванильный



-34% 455.⁸⁹
299.⁹⁹

ПЛОМБИР РУССКИЙ ХОЛОДЬ МОНАРХ,
на сливках, 450 г:

- фисташковый
- шоколадный
- ванильный



от -35%
159.⁹⁹

ШТРУДЕЛЬ МОРОЗКО, 500 г:

- с яблоками и изюмом
- клубника со сливками



от -32%
99.⁹⁹

ШОКОЛАД KALEV, 95-100 г:

- темный
- белый



-34% 105.²⁹
69.⁹⁹

ПЕЧЕНЬЕ ЮБИЛЕЙНОЕ, 313 г:

- традиционное витаминизированное
- с овсяными хлопьями
- постное



-25% 59.⁹⁹
44.⁹⁹

ВАФЕЛЬНИЦА REDMOND RSM-M1406

- антипригарное покрытие рабочей поверхности
- плавная регулировка температуры

750 Вт

REDMOND



-53% 2104.
999.⁰⁰

ТОВАРЫ АКВАФОР:

- модуль сменный B5, 2 шт. в уп. - 329,99 руб.
- кувшин триумф, 2,8 л, в комплекте книга энциклопедия красоты - 399,99 руб.

АКВАФОР
фильтры для воды



от -21%
329.⁹⁹

СИРОП ПИКАНТА,
300 мл, в ассортименте



-32% 73.⁶⁹
49.⁹⁹

МИКСЕР HOMECUB HM5401-GS-W/B,
стационарный

HOMECUB
Family Center

ГОРОШЕК/КУКУРУЗА GLOBUS,
консервированные, 400 г

-52% 6251

2999

-34% 60⁶⁹

39⁹⁹



Готовим
быстро



ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПО КАРТЕ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ С 19 ИЮЛЯ ПО 01 АВГУСТА 2018 ГОДА В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА». ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ СКИДКИ В РУБЛЯХ ЗА ЕДИНИЦУ ТОВАРА. РАСЧЕТ СКИДКИ ПРОИЗВОДИТСЯ ОТ ЦЕНЫ БЕЗ КАРТЫ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ. РАЗМЕР СКИДКИ В ПРОЦЕНТАХ ПРИВЕДЕН СПРАВОЧНО И ОКРУГЛЕН ДО ЦЕЛОГО ЧИСЛА ПО ОБЩЕМАТЕМАТИЧЕСКИМ ПРАВИЛАМ. РАЗМЕЩЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ В ГИПЕРМАРКЕТЕ «ЛЕНТА». ПОДРОБНОСТИ ОБ УЧАСТИИ ТОВАРА И УСЛОВИЯХ АКЦИИ В ВАШЕМ ГИПЕРМАРКЕТЕ УТОЧНЯЙТЕ НА СТОЙКЕ ИНФОРМАЦИИ ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ: 8-800-700-4111

ЛЕНТА

ТОЛЬКО ПО КАРТЕ «ЛЕНТА»



- 👉 Скидка более чем на 1000 наименований товаров ежедневно.
- 📄 Самые горячие предложения в специализированных каталогах.
- ⊕ Начисление баллов в рамках периодических бонусных акций.
- 🎁 Участие в розыгрышах, лотереях и подарочных акциях.

Используйте карту постоянного покупателя для регистрации на сайте www.lenta.com, получайте самые свежие новости и специальные предложения.