

С 31 ИЮЛЯ ПО 13 АВГУСТА

ВКУСНО



- ДЛЯ ТЕХ, КТО ЦЕНИТ -



РЕЦЕПТЫ ВНУТРИ





САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ В ПАНИРОВКЕ

4 порции



время приготовления
15 мин.

Берем:

Салатный микс
или руккола – 300 г

Королевские креветки
очищенные – 200 г

Яичный белок – 1 шт.

Фундук – 70 г

Петрушка –
небольшой пучок

Оливковое
масло – 6 ст. л.

Соль, перец

Томаты черри – 10 шт.

Лук репчатый –
½ луковицы

Готовим:

1. Измельчаем орехи до мелкой крошки. Взбиваем белок вилкой в глубокой тарелке.

2. Очищенные креветки сначала обмакиваем в яичный белок, а затем в ореховую панировку. Выкладываем креветки на застеленный пергаментом противень и запекаем в духовке 5-6 минут при 180°C.

3. Делаем заправку для салата. Смешиваем оливковое масло с яблочным уксусом, добавляем нарезанный зеленый лук, петрушку, соль и перец.

4. Салатный микс или пучок рукколы кладем в глубокую тарелку, добавляем креветки, помидоры черри и поливаем приготовленной заправкой. Перед подачей украшаем тонко нарезанными кольцами лука.

Приятного аппетита!



~~179⁹⁹~~
-22%
139⁹⁹

Креветки Королевские,
очищенные, Vici, 200 г



69⁹⁹

Томаты черри Премиум,
красные, 250 г



69⁹⁹

Руккола, 75 г



Сосиски Докторские,
Велком, 440 г

~~259⁹⁹~~
169⁹⁹



Колбаса Мини-Саями, сырокопченая,
300 г

~~369⁹⁹~~
209⁹⁹



Ветчина из окорока,
Велком, 500 г

~~289⁹⁹~~
229⁹⁹



Пельмени из мраморной говядины,
Мираторг, 800 г

~~499⁹⁹~~
269⁹⁹



Колбаса Премиум, с натуральными
сливками, Мясной Дом Бородина, 500 г

~~219⁹⁹~~
129⁹⁹



Колбаски Salsicha,
Ремит, 360 г

~~259⁹⁹~~
189⁹⁹



Кордон Блю с сыром и ветчиной,
Мираторг, 405 г

~~199⁹⁹~~
149⁹⁹



Селедочка Столичная,
атлантическая, филе-кусочки, 200 г

~~129⁹⁹~~
89⁹⁹



Корюшка Kingfish, холодного копчения,
200 г

~~119⁹⁹~~
99⁹⁹



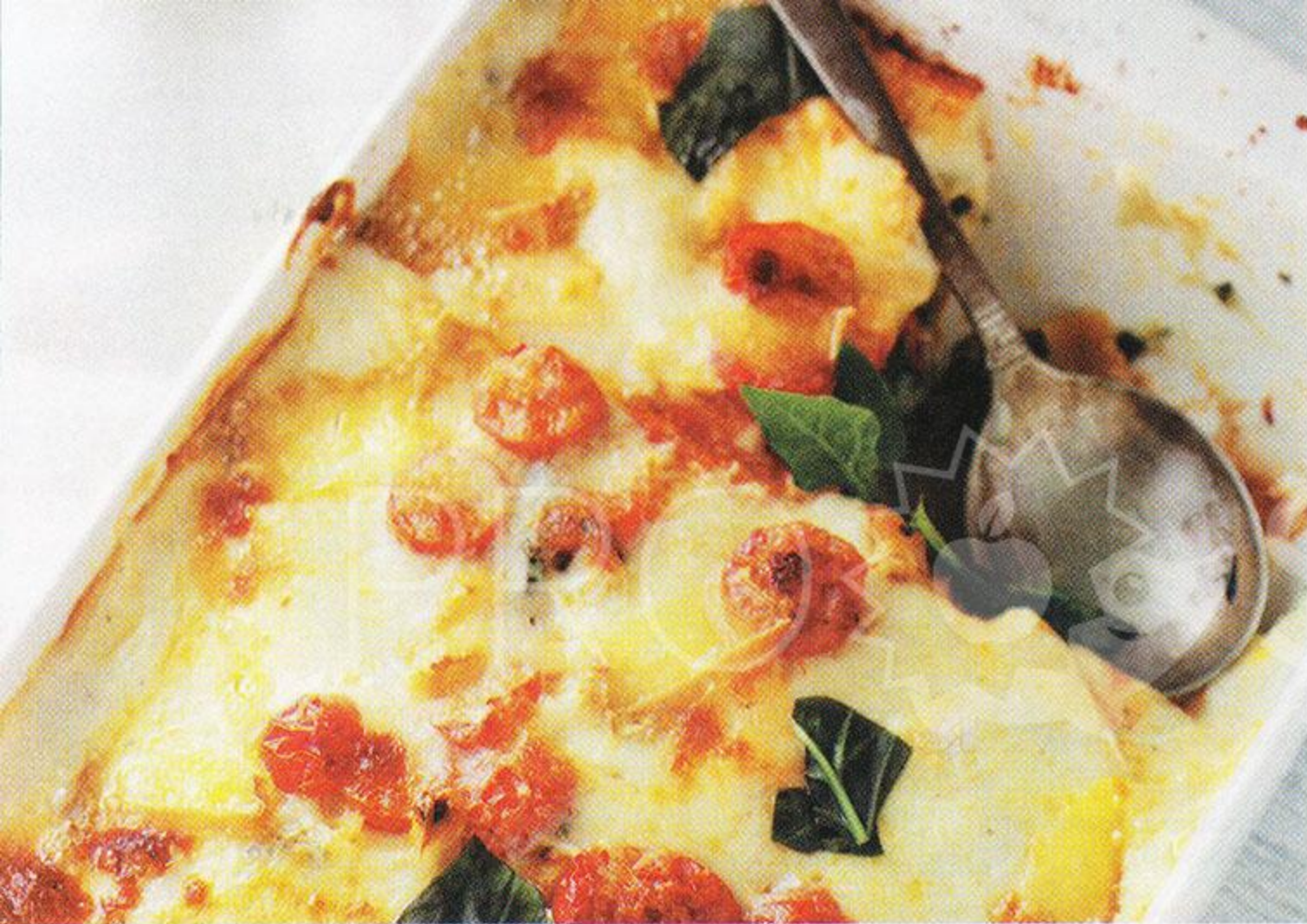
Филе Трески Agama, 400 г

~~319⁹⁹~~
249⁹⁹



Стейк Классик из говядины,
охлажденный, Мираторг, 340 г

~~279⁹⁹~~
219⁹⁹



ОВОЩНАЯ ЛАЗАНЬЯ С КАЛЬМАРАМИ

3 порции



время приготовления
60 мин.

Берем:

Листы пасты
для лазаньи – 10 шт.

Кальмар – 4 шт.

Лук репчатый – 2 шт.

Баклажан – 1 шт.

Перец болгарский – 1 шт.

Помидор – 2 шт.

Помидоры черри – 3 шт.

Чеснок – 2 зубчика

Мука пшеничная – 3 ст. л.

Вода – 200 мл

Специи «Итальянские травы» —
по вкусу

Томатная паста — 1 ст.л.

Масло растительное – 4 ст.л.
в соус и 3 ст.л. для обжарки овощей

Готовим:

1. Одну большую луковицу режем полукольцами, слегка обжариваем на растительном масле. Через пару мин. добавляем нарезанный брусочками баклажан, потом сладкий перец. На среднем огне обжариваем 5-7 мин.
2. Очищаем кальмары от пленки и хребта, режем полосками добавляем в сковороду к овощам вместе с помидорами, нарезанными крупными кусочками. Солим, перчим по вкусу и накрываем крышкой, тушим 4-5 мин., пока помидоры пустят сок. Начинка должна получиться сочной, с большим количеством сока, его выпаривать не нужно.
3. Готовим соус. Мелко нарезанную вторую луковицу обжариваем на растительном масле до золотистости, добавляем итальянские травы. Всыпаем 3 ст. л. муки, обязательно мешаем деревянной лопаткой, чтобы мука равномерно разошлась. Постепенно добавляем воду, интенсивно помешиваем по мере загустения соуса.
4. Берем прямоугольную форму. На дно немного соуса, далее листы лазаньи, их смазываем соусом, сверху распределяем чайную ложку томатной пасты, далее начинку вместе с соком. Затем снова листы лазаньи, повторяем слой за слоем.
5. Верхние листы смазываем соусом и выкладываем на них порезанные кружочками помидоры черри, обильно присыпаем их итальянскими травами и свежим базиликом.
6. Накрываем крышкой и отправляем в разогретую до 200°C духовку на 30 мин. Через 30 мин. снимаем крышку и в течение 5-10 мин. подрумяниваем. Даем настояться 15-20 мин., подаем на стол!

Приятного аппетита!



-38%
~~129⁹⁹~~
79⁹⁹

Масло подсолнечное
с добавлением масла
авокадо, Mr. Ricco, 1 л



-44%
~~215⁹⁹~~
119⁹⁹

Макароны Barilla,
Lasagne Bolognesi,
500 г

С 31 ИЮЛЯ ПО 13 АВГУСТА

ВКУСНО



Кускус, Bravolli, 350 г

~~99⁹⁹~~
-40%
59⁹⁹



Смесь золотого и дикого риса, Агро-Альянс, 5*100г

~~124⁹⁹~~
-40%
74⁹⁹



Хлопья Nestle Gold, кукурузные с медом и арахисом, 300 г

~~139⁹⁹~~
-35%
89⁹⁹



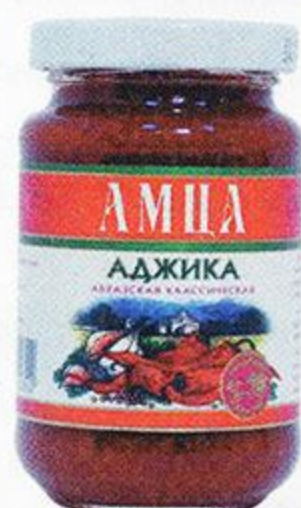
Горчица Французская, Heinz, 180 г

~~129⁹⁹~~
-30%
89⁹⁹



Паштет Setra, куриный; с индейкой, 100 г

~~74⁹⁹~~
-33%
49⁹⁹



Аджика АМЦА, абхазская, 200 г

~~198⁹⁹~~
-25%
148⁹⁹



Говядина тушеная, Гродфуд, 338 г

~~228⁹⁹~~
-30%
159⁹⁹



Ветчина Славянская, Name, 340 г

~~388⁹⁹~~
-22%
299⁹⁹



Овощи Kaija, с лососем, по-Итальянски, в томатном соусе, 220 г

~~136⁹⁹~~
-27%
99⁹⁹



Соус Kikkoman, соевый, 150 мл

~~165⁹⁹~~
-24%
125⁹⁹



Масло Кунжутное, нерафинированное, Ароматы Жизни, 250 мл

~~285⁹⁹~~
-37%
179⁹⁹



Уксус бальзамический, Kuhne, 250мл

~~249⁹⁹~~
-20%
199⁹⁹



ПОЛЕЗНЫЕ КОНФЕТЫ ИЗ ФИНИКОВ

6 порций



время приготовления
10 мин.

Берем:

Миндаль – 50 г

Финики – 5 шт.

Грецкие орехи – 25 г

Бананы свежие – ½ шт.

Какао-порошок – 1 ст. л.

ГОТОВИМ:

1. Измельчаем миндаль, делим полученную крошку на две части.
2. К той, что осталась в чаше блендера, добавляем грецкий орех и снова перемалываем.
3. Теперь добавляем в чашу финики и банан, перемешайте все до однородной густой массы.
4. Отложенную миндальную крошку смешиваем с какао.
5. Чайной ложечкой берем конфетную массу, аккуратно обваливаем шарик в смеси какао и миндаля, придайте ему любимую форму. Также можно обваливать в кокосовой стружке
6. Убираем конфеты в холодильник на 2–3 часа.

Приятного аппетита!



Финики сушеные, Naturfoods, 200 г

С 31 ИЮЛЯ ПО 13 АВГУСТА

ВКУСНО



~~79⁹⁹~~
-37%
49⁹⁹

Пломбир Радуга, ванильный
в стаканчике, Чистая Линия, 90 г



~~99⁹⁹~~
-40%
59⁹⁹

Мороженое Ванильное Кокос
Парфе; Слива Шарман, Kiss
Me, 80 г



~~72⁹⁹~~
-24%
54⁹⁹

Напиток из Черноголовки,
в ассортименте, 1 л



~~239⁹⁹~~
-30%
165⁹⁹

Варенье Аревик, из белой
черешни, 275 г



~~289⁹⁹~~
-34%
189⁹⁹

Варенье Аревик, из грецких
орехов, 540 г



~~49⁹⁹~~
-26%
36⁹⁹

Вода Арджи,
минеральная, 0,5 л



~~119⁹⁹~~
-25%
89⁹⁹

Вода Vittel, без газа, 1 л



~~179⁹⁹~~
-22%
139⁹⁹

Сок гранатовый Rich, 1 л



~~59⁹⁹~~
-16%
49⁹⁹

Бананы вяленые, Naturfoods,
100 г



~~559⁹⁹~~
-32%
375⁹⁹

Фисташки жареные,
соленые, Naturfoods, 400 г



ДЫННЫЙ ЛИМОНАД

4 порции



время приготовления
10 мин.

Берем:

Вода – 1 л

Лимон – 1 шт.

Дыня – 200 г

Сахар – 4 ст. л.

Готовим:

1. В кастрюле соединяем воду (1 литр) и сахар (4 ст. л.). Доводим до кипения, провариваем 2 минуты, снимаем с огня и полностью охлаждаем.
2. В чашу кухонного комбайна (насадка «металлический нож») помещаем очищенную и порезанную кусочками дыню и охлажденный сахарный сироп. Пюрируем всё и добавляем сок 1 лимона.
3. Переливаем лимонад в кувшин и хорошо охлаждаем в холодильнике. Дынный лимонад можно подавать с кубиками льда и ломтиками лимона.



45⁹⁹

Арбузы
желтые, 1 кг



59⁹⁹

Дыня Эфиопка, сахарная,
1 кг



59⁹⁹

Огурцы корнишоны Премиум,
300 г

С 31 ИЮЛЯ ПО 13 АВГУСТА

ВКУСНО



~~59⁹⁹~~
-28%
42⁹⁹

Батончик Gerber*, Doremi, в ассортименте, 25 г



~~178⁹⁹~~
-32%
119⁹⁹

Вафли Varna, в ассортименте, 280 г



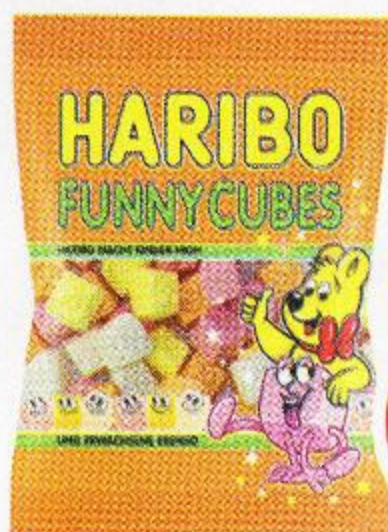
~~269⁹⁹~~
-25%
199⁹⁹

Драже M&M's, с арахисом; шоколадный, 360 г



~~289⁹⁹~~
-25%
215⁹⁹

Печенье Merba, клюква и белый шоколад, 200 г



~~79⁹⁹~~
-42%
45⁹⁹

Конфеты Haribo Funny Cubes, 85 г



~~112⁹⁹~~
-38%
69⁹⁹

Печенье Шоколадный Трюфель, Братья в колпаках, 265 г



~~159⁹⁹~~
-18%
129⁹⁹

Шоколад Lindt Creation, темный с мятой и какао бобами; молочный с кусочками карамели и начинкой крем-брюле, 100г



~~89⁹⁹~~
-33%
59⁹⁹

Чай Ahmad Tea, Classic Black; Chinese Green, 40x1,8-2 г



~~148⁹⁹~~
-36%
94⁹⁹

Пирожные Makfa, Honning Snitter, Датские медовые, 325 г



~~399⁹⁹~~
-22%
309⁹⁹

Торт Тирамису, Филя-Бейкер, 680 г



~~399⁹⁹~~
-30%
279⁹⁹

Кофе Carte Noir, зерновой; молотый, 230г



~~599⁹⁹~~
-33%
399⁹⁹

Кофе Bushido Original, растворимый, 100г

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



~~849⁹⁹~~
-20%
679⁹⁹

Джин London Gin England,
38%, 0,7 л



~~1099~~
-19%
879⁹⁹

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



ИТАЛИЯ



~~589⁹⁹~~
-20%
469⁹⁹

Вино I Balzi Rosso Toscano,
красное, полусухое, 0,75 л



ИТАЛИЯ



~~799⁹⁹~~
-20%
639⁹⁹

Вино Gavi del commune
di Gavi dei Roveri, белое, сухое,
0,75 л



РОССИЯ



~~519⁹⁹~~
-32%
349⁹⁹

Вино Бастардо, красное,
сухое, 0,75 л



РОССИЯ



~~468⁹⁹~~
-25%
349⁹⁹

Вино Инкерман, красное,
полусладкое, 0,75 л



ИСПАНИЯ



~~549⁹⁹~~
-20%
439⁹⁹

Вино Monasterio De Las
Vinas Crianza, красное, сухое,
0,75 л



АВСТРИЯ



~~694⁹⁹~~
-20%
549⁹⁹

Вино Hagn Рислинг, белое,
полусухое, 0,75 л

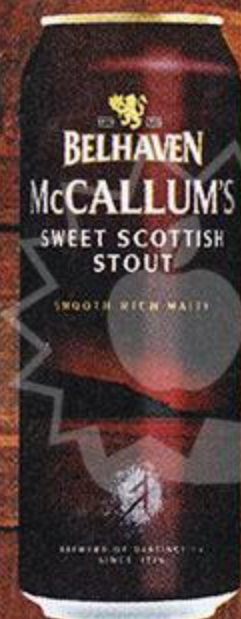
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 31 ИЮЛЯ ПО 13 АВГУСТА

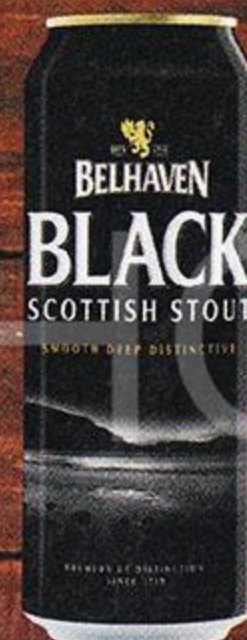
ВКУСНО



Пиво Svyturys, Baltas
White, светлое, нефильт-
рованное, 5%, 0,5-0,568 л



Пиво Belhaven
McCallum's, темное,
4,1%, 0,44 л



Пиво Belhaven
Black, темное, 4,2%,
0,44 л



Пиво Wexford, темное,
5%, 0,44 л



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



Ром Havana Club Especial,
40%, 0,7 л



Арахис Обжаренный,
со вкусом сыра, Chaka, 130 г



Арахис NikNak,
барбекю, 110 г

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 31 ИЮЛЯ ПО 13 АВГУСТА



Гель для мытья посуды Meine Liebe, в ассортименте, 500 мл

~~115⁹⁹~~
-35%
74⁹⁹



Туалетная бумага Papia Deluxe, Dolce Vita, 4 слоя, 4 рулона

~~115⁹⁹~~
-35%
74⁹⁹



Зубная паста President, Classic, White, 75 мл.

~~239⁹⁹~~
-29%
169⁹⁹



Зубная щетка President, Smokers, жесткая

~~239⁹⁹~~
-29%
169⁹⁹



Эко Гель для стирки Organic People, в ассортименте, 2 л.

~~285⁹⁹~~
-30%
199⁹⁹



Спрей пятновыводитель Dr. Backmann, 250 мл

~~279⁹⁹~~
-39%
169⁹⁹



Чистящее средство для ванн BAGI, Акрилан, 400 мл

~~369⁹⁹~~
-27%
269⁹⁹



Жирудалитель BAGI, Шуманит, 400 мл

~~369⁹⁹~~
-27%
269⁹⁹



Набор: мыльница, стакан для зубных щёток, 1 шт.

~~299⁹⁹~~
299⁹⁹



Коврик для ванной комнаты, 50×70 см, 1 шт.

~~399⁹⁹~~
399⁹⁹

Срок проведения акции с 31 июля по 13 августа 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. Санкт-Петербург, Псков, Мурманск, Великий Новгород, Ленинградской, Псковской, Новгородской и Мурманской области, республики Карелия.. Все подробности в магазинах «Пятёрочка» и на сайте www.5ka.ru.

Каталог предназначен для распространения только в универсамах «Пятёрочка».