

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

д

# РАСТЯНИТЕ удовольствие

с 2 по 15 августа



д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

# ОТКРОЙТЕ ЯРКИЙ сырный вкус

Растяните удовольствие от вкусного ужина! Приготовьте аппетитную лазанью с брокколи по нашему рецепту и насладитесь аппетитным ароматом и видом горячего тягучего сыра.

## Лазанья с брокколи

1. Листы лазаньи (250 г) отварите в кипящей подсоленной воде до состояния аль-денте (половина времени приготовления, указанного на упаковке).
2. Брокколи (400 г) обжарьте на оливковом масле с измельченным чесноком. Снимите с огня, добавьте тертый швейцарский сыр ( $\frac{1}{4}$  ст.).
3. В сотейнике растопите сливочное масло (60 г) и начинайте медленно вводить муку (4 ст. л.) и молоко (450 мл), постоянно помешивая. Посолите, приправьте мускатным орехом, доведите до кипения и готовьте еще пару минут до полного загустения.
4. Листы лазаньи положите в форму для запекания. Сверху выложите треть брокколи и полейте соусом. Повторите несколько раз, пока лазанья не будет собрана. Запекайте в разогретой до 180 °С духовке 30 мин.





**МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ  
GRAND DI PASTA**

В асс.: каватаппи, спагетти,  
500 г

-47%\*\*  
**44 99**  
84 90\*



**МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ  
PASTA ZARA спираль три  
цвета, 500 г**

-41%\*\*  
**79 99**  
135 60\*



**МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ  
PASTA ZARA лазанья, 500 г**

-38%\*\*  
**99 99**  
161 30\*



**САЛАТ РУКОЛА  
125 г**



**КАПУСТА БРОККОЛИ HORTEX  
зам., 400 г**

-46%\*\*  
**69 99**  
129 70\*



**ГАУДА  
«КАБОШ»,  
50%, 220 г**

-35%\*\*  
**129 90**  
199 90\*



**СЫР  
ШВЕЙЦАРСКИЙ  
«КИПРИНО»,  
50%, 300 г**

-35%\*\*  
**199 90**  
307 60\*

# Первым блюдом — сыр

Сыр может быть не только закуской. Он легко справится с ролью первого блюда на вашем обеде. Удивите гостей нежным сливочным супом, и ни у кого не останется сомнений в том, что сыр — универсальный ингредиент.

## Сырный суп с беконом

1. Измельченную морковь ( $\frac{1}{2}$  ст.), сельдерей ( $\frac{1}{2}$  ст.) и лук (1 шт.) обжарьте на сливочном масле (5 ст. л.) 10 минут.
2. Добавьте муку ( $\frac{1}{2}$  ст.), перемешайте и влейте куриный бульон (4 ст.).
3. Доведите суп до кипения, влейте молоко (4 ст.), положите измельченный бекон (6–8 полосок) и приправьте солью ( $\frac{1}{2}$  ч. л.), перцем ( $\frac{1}{2}$  ч. л.), паприкой ( $\frac{3}{4}$  ч. л.) и чили (щепотку).
4. Постепенно вводите плавленый сыр (4–5 кубиков) — по 1 кубику за раз, — хорошо перемешивая каждый раз. Когда весь сыр будет добавлен, уменьшите огонь и варите, постоянно помешивая, пока весь сыр не растворится.



-35%\*\*  
**159** 90  
246<sup>00</sup>

ЧЕДДЕР  
КРАСНЫЙ  
CHEESE  
GALLERY  
45%, 250 г



-35%\*\*  
**17** 99  
27<sup>20</sup>



СЫР  
ПЛАВЛЕНЫЙ HOCHLAND  
«Для горячих блюд», 50 г



**-20%\*\***  
**399 ₽  
499 ₽\***

ШЕЯ ГОВЯЖЬЯ  
«МИРАТОРГ»  
вес.



*Медальон из говядины  
под сырным соусом*

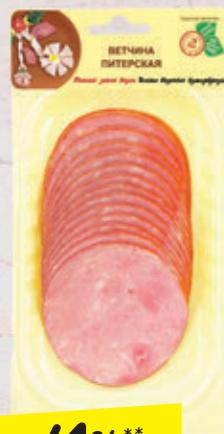


1. Говядину нарежьте на медальоны, приправьте морской солью и черным перцем и обжарьте на сильно разогретой сковороде по 4–5 мин. с каждой стороны. Заверните в фольгу и оставьте «отдыхать» на 10 минут.
2. В сотейнике обжарьте лук (1 шт.) на сливочном масле (50 г). Влейте сливки (1 ст.), добавьте соль, перец и мускатный орех. Доведите до кипения и добавьте сыр ( $\frac{3}{4}$  ст.) по вкусу — подойдет как обычный чеддер, так и пармезан, и с голубой плесенью. Полейте соусом стейки.



**-33%\*\***  
**79 ₽  
119 ₽\***

ОКОРОК  
СВИНОЙ  
ХАМОН  
«ЕКГФ», с/к,  
нар., 55 г



**-41%\*\***  
**69 ₽  
118 ₽\***

ВЕТЧИНА  
«ПИТЕРСКАЯ»  
«Иней», нар.,  
в/у, 150 г



**1+1**

**59 ₽  
119 ₽\***

НАГГЕТСЫ  
КУРИНЫЕ  
С СЫРОМ  
«Мираторг»,  
300 г

**-55%\*\***  
**49 ₽  
111 ₽\***



СЛИВКИ  
«БОЛЬШАЯ КРУЖКА»  
10%, у/паст., 0,5 л

**-25%\*\***  
**79 ₽  
106 ₽\***



МОЛОКО  
«ДОМИК В ДЕРЕВНЕ»  
отборное, 3,5–4,5%, 1,4 л

**-28%\*\***  
**59 ₽  
83 ₽\***



СМЕТАНА  
«ПРОСТОКВАШИНО»  
25%, п/ст, 315 г

**-20%\*\***  
**55 ₽  
70 ₽\***



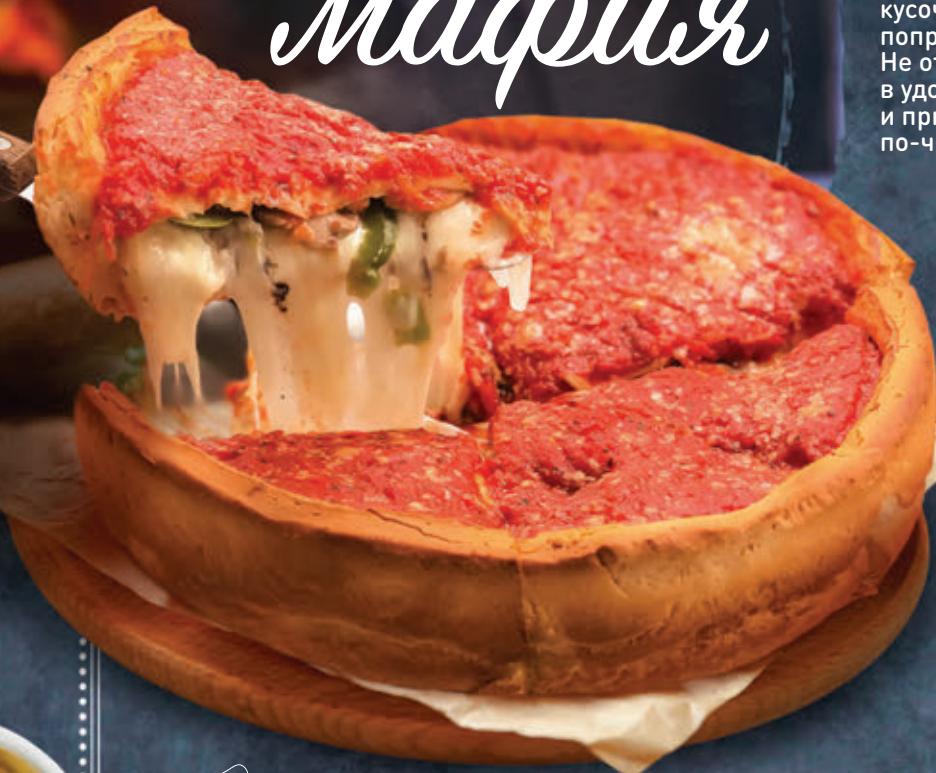
ХЛЕБ ТОСТОВЫЙ  
«Хлебный Дом»,  
нар., 500 г

<sup>1</sup> цена за 1 шт. при покупке 2 шт. единовременно

# СЫРНАЯ мафия



Отрезанный кусок пиццы приподнимается вверх, а за ним тянется сырный аппетитный шлейф... Кажется, что на это зрелище можно смотреть вечно, но нет. Ведь этот кусочек так хочется попробовать! Не отказывайте себе в удовольствии и приготовьте пиццу по-чикагски!



## Пицца по-чикасски

1. Для теста: смешайте муку (2 ст.), соль ( $\frac{3}{4}$  ч. л.), сахар ( $\frac{1}{2}$  ст. л.) и дрожжи ( $\frac{1}{2}$  пакетика). Добавьте теплую воду ( $\frac{3}{4}$  ст.) и растопленное сливочное масло ( $\frac{1}{4}$  ст.) и замесите упругое тесто. Оставьте его в теплом месте на час, чтобы оно поднялось, а затем раскатайте в круг.

2. Для соуса: в сотейнике на сливочном масле обжарьте измельченный лук ( $\frac{1}{2}$  шт.), приправьте солью ( $\frac{1}{2}$  ч. л.), орегано ( $\frac{1}{2}$  ч. л.) и сушеным чили ( $\frac{1}{4}$  ч. л.). Добавьте чеснок (1,5 зуб.), измельченные черри (400 г), болгарский перец (200 г) и сахар ( $\frac{1}{8}$  ч.л.). Уменьшите огонь и готовьте под крышкой 15–20 минут.

3. Форму для запекания с высокими бортами смажьте оливковым маслом. Тесто поместите в форму, пальцами прижмите к бортам. Положите моцареллу (2 ст.), вылейте соус. Сверху посыпьте пармезаном ( $\frac{1}{2}$  ст.).

4. Выпекайте в разогретой до  $220^{\circ}\text{C}$  духовке 20–30 минут.

-20%\*\*

**39<sup>99</sup>**  
50.00



ОСНОВА  
ДЛЯ ПИЦЦЫ  
PIZZARELLA  
зам., 350 г

НИЗКАЯ  
ЦЕНА!

**54<sup>99</sup>**



ТОМАТЫ  
СЛИВКА  
фас., 600 г

-23%\*\*

**369<sup>90</sup>**  
480<sup>40\*</sup>



МАСЛО  
BORGES  
оливковое,  
100%, с/б, 0,5 л

-35%\*\*

**99 99**

153<sup>20\*</sup>



ПАРМЕЗАН  
ТЕРТЫЙ  
гранулы, фас., 38%, 100 г

-35%\*\*

**69 99**

107<sup>70\*</sup>

СЫР  
ТВОРОЖНЫЙ  
«СЛИВОЧНЫЙ»  
«Савушкин»  
60%, 250 г



Сыр  
творо́жный  
«Сливочный»



-35%\*\*

**139 90**

215<sup>30\*</sup>

МОЦАРЕЛЛА  
ДЛЯ ПИЦЦЫ  
BONFESTO  
250 г



МАСЛО  
СЛИВОЧНОЕ  
«ЭКОМИЛК»  
с кристаллами  
морской соли,  
80%, 180 г

-35%\*\*

**89 99**

138<sup>30\*</sup>



-35%\*\*

**89 99**

138<sup>30\*</sup>

СЫР  
BONFESTO  
CREAM CHEESE  
70%, 170 г



-24%\*\*

**42 99**

56<sup>60\*</sup>



ФРЕНЧ-ДОГ «КАРАВАЙ»  
4x60 г, 240 г

-39%\*\*

**109 90**

180<sup>20\*</sup>



СОСИСКИ БАВАРСКИЕ «ПИТ-ПРОДУКТ» с сыром,  
в/с, з/атм., 336 г

# Соберите сырную тарелку

Нежные желтые оттенки и пикантные сливочные ароматы — все это слилось на аппетитной сырной тарелке. Если вы ищете идеальные закуски на любой случай, то сырная тарелка — это то, что вам нужно.

-35%\*\*

149<sup>90</sup>  
230<sup>70\*</sup>



МААСДАМ «ЗОЛОТО ЕВРОПЫ», 45%, 240 г

-35%\*\*

159<sup>90</sup>  
246<sup>00\*</sup>



ПАРМЕЗАН 3 МЕС.  
LAIME, 40%, 200 г

-35%\*\*

199<sup>90</sup>  
307<sup>50\*</sup>



ПЕРЧИК ЧЕРРИ  
со сливочным сыром,  
230 г

-35%\*\*

119<sup>90</sup>  
184<sup>50\*</sup>



СЫР MONT BLU  
с голубой плесенью,  
50%, 100 г

-35%\*\*

159<sup>90</sup>  
246<sup>00\*</sup>



СЫР КАМАМБЕР  
DE FAMILLE  
50%, 130 г

-30%\*\*

124<sup>90</sup>  
178<sup>50\*</sup>



ГРЕЦКИЙ ОРЕХ  
«ВОСТОЧНЫЙ  
КАЛЕЙДОСКОП»  
необжар., 150 г