

С 28 АВГУСТА ПО 10 СЕНТЯБРЯ

ВКУСНО



PRO SHOPPER
- ДЛ Я ТЕХ, КТО ЦЕНИТ -



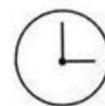
РЕЦЕПТЫ ВНУТРИ





ГОВЯЖИЙ СТЕЙК С КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ

4 порции



время приготовления
30 мин.

Готовим:

1. Разогреваем сковородку на большом огне. Промазываем дно сковороды оливковым маслом с помощью кулинарной кисточки.
2. Выкладываем мясо на сковородку и жарим с каждой стороны ровно по 2 мин.
3. Пока жарится первая сторона мясного куска, верхнюю часть промазываем кисточкой маслом. А на дно сковородки бросаем несколько целых зубчиков чеснока и пару веточек розмарина. Пряная травка и чеснок придадут стейкам особый аромат.
3. Сковороду можно время от времени встряхивать, чтобы мясо не прилипало с центральной части, а прожарилось равномерно. Такой способ быстрой жарки на большом огне не дает мясу внутри потерять свой сок.
4. Перекладываем на противень и даем «отдохнуть» при комнатной температуре 8 мин., накрыв фольгой. Теперь уже можно сверху посолить и посыпать черным молотым перцем.
5. Нагреваем духовку до 190° и ставим туда противень со стейками на 8 мин.
6. Для соуса в сотейник кладем клюкву и мед, доводим до кипения, вливаем коньяк или бренди, слегка выпариваем до образования консистенции соуса. Кладем чили перец, выключаем и накрываем крышкой.
7. Подаем к столу с красным сладким перцем и листьями любимого салата.

Приятного аппетита!

Берем:

Говяжий стейк – 390 г
Оливковое масло
Соль и перец черный по вкусу
Розмарин – щепотка
Чеснок – 1 головка

Для соуса:

Свежая или замороженная клюква – 1 стакан
Мёд – 2 ст. л.
Коньяк или бренди – 50 мл
Чили перец по вкусу
Соль – 0,5 ч. л.

Секрет от шеф-повара

Мясо нужно завернуть в чистое льняное полотенце и оставить на 2 часа, чтобы мясо отдало лишний сок. Оно должно быть сухим, так как мы будем его быстро «запечатывать» на большом огне, и на сковородку не должна попадать лишняя влага.

С 28 АВГУСТА ПО 10 СЕНТЯБРЯ

ВКУСНО



169⁹⁹

Перец, красный,
сладкий, 1 кг



169⁹⁹
119⁹⁹

Колбаса Бургундская,
сыровяленая, Ремит, 100 г



239⁹⁹
169⁹⁹

Щупальца кальмара,
в рассоле, Меридиан, 430 г



349⁹⁹
249⁹⁹

Икра щуки, соленая, 112 г



429⁹⁹
299⁹⁹

Стейк из говядины,
Мираторг, 390 г



194⁹⁹
139⁹⁹

Колбаса Снежана Сервелат
Финский, варено-копченая,
300 г



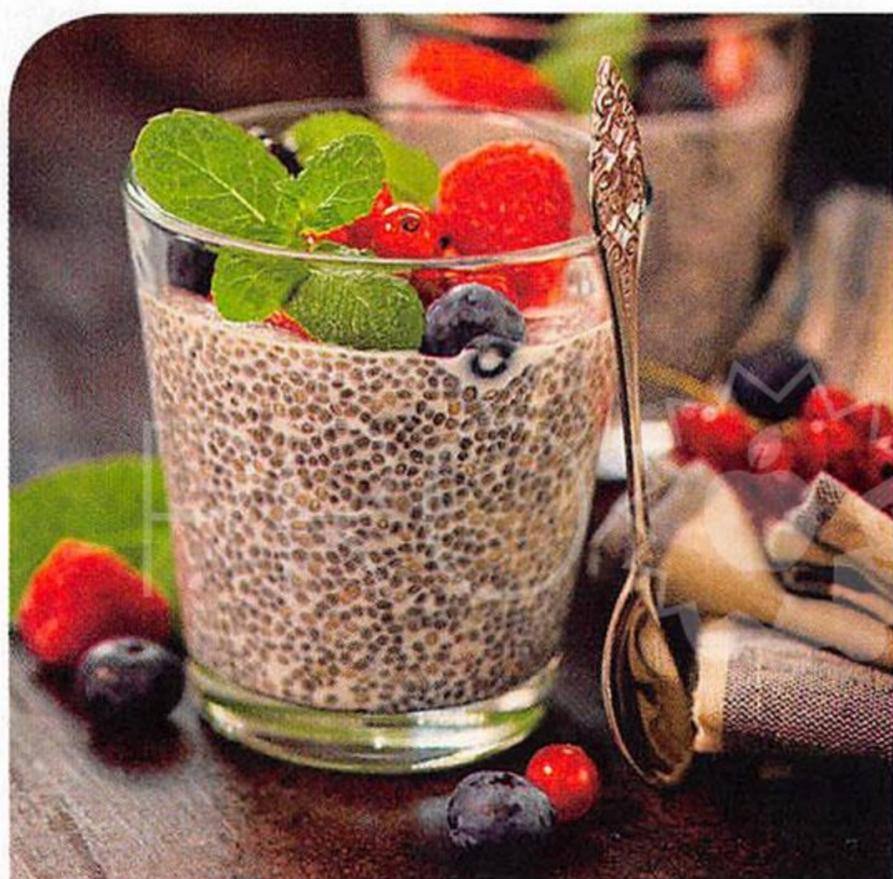
349⁹⁹
239⁹⁹

Колбаса Кремлевская,
сырокопченая, 300 г



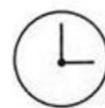
299⁹⁹
179⁹⁹

Блинчики с мясом
Сибирская коллекция, 400 г



ПОЛЕЗНЫЙ ЗАВТРАК

2 порции



время приготовления
20 мин.

Берем:

Семена чиа – 6 ст. л.

Овсяное молоко – 2 стакана

Семена льна – 2 ч. л.

Банан – 1 шт.

Орехи, сухофрукты, сезонные ягоды
по желанию

Готовим:

Один из способов употребления семян чиа — сделать из них пудинг в качестве завтрака. Приготовить его не составит труда.

В основе пудинга — комбинация семян чиа и любого вида молока. Рекомендуем попробовать приготовить этот завтрак на овсяном молоке.

Главное — запоминаем пропорции: 3 столовые ложки семян чиа и 1 стакан жидкости на 1 порцию. Соедините ингредиенты вместе и тщательно перемешайте. Оставьте на ночь или на 20 минут если готовите утром.

Над десертом можно фантазировать сколько угодно и добавлять любые полезные ингредиенты. Например, семена льна, сушеный кокос, изюм, какао-порошок, зерна граната, кусочки манго, грецкие орехи, миндаль или фисташки. Пробуйте любые комбинации!



Семена Льна,
Ваше здоровье, 300 г



Семена Чиа,
Foodart, 100 г



ПОЛЕЗНОЕ ПИТАНИЕ

Идеально подходит для питания взрослых и детей (от 3 лет), в том числе имеющих непереносимость лактозы и аллергию на молочный белок.

- ✓ Пейте вместо молока
- ✓ Добавляйте в чай и кофе
- ✓ Применяйте в кулинарных рецептах — хлопья, мюсли, каша, омлет, блинчики.



~~39⁹⁹~~
-15%
33⁹⁹

Напиток NeMoloko,
овсяный, в ассортименте,
0,25 л



~~108⁹⁹~~
-15%
91⁹⁹

Напиток NeMoloko,
овсяный, классический, 1 л



~~109⁹⁹~~
-27%
79⁹⁹

Ряженка,
Молочная культура,
3,5-4,5%, 0,5 л



~~71⁹⁹~~
-30%
49⁹⁹

Творог Valio, мягкий,
0,1%, 180 г

Перец — одна из наиболее распространенных пряностей. В домашней кулинарии применяют перец черный и белый, душистый, красный

Черный перец — универсальная пряность. В продаже в виде горошин или молотый. Целые горошины добавляют в супы, маринады, соленья, соусы, при варке и тушении мяса и рыбы. В молотом виде черный перец используют для заправки различных фаршей и начинок.

Перец белый — светло-серого цвета, обладает более тонким вкусом, менее сильным ароматом, чем черный перец. Добавляют в блюда с тонким вкусом, а также в белые соусы. В остальном имеет то же применение, что и черный перец.



Приправы KOTANYI,
в ассортименте

Перец красный — горький и сладкий. Из горьких сортов наиболее известны Чилийский и Кайенский. Применяют для заправки мясных, рыбных, овощных блюд и соусов. Широко используется в национальных кухнях. Сладкий перец (паприка) используется в кулинарии еще шире, чем горький. Добавляют в заправку для салатов, в кефир, простоквашу, мацони, молотым перцем посыпают яичные и рисовые блюда, добавляют в тушеное мясо, маринады.

Перец душистый, или ямайский — темно-коричневые горошины, более крупные, чем у черного перца. Имеет жгучий вкус. Целые горошины добавляют за 15–20 минут до готовности в мясные супы, маринады, соусы к мясу (реже — в рыбные блюда) и извлекают из блюда перед употреблением. В молотом виде используют только в кондитерских изделиях. Душистый перец — очень сильная пряность, им нужно пользоваться осторожно, поскольку он не только придает блюдам аромат, но и меняет их вкус.

С 28 АВГУСТА ПО 10 СЕНТЯБРЯ

ВКУСНО 



~~78⁹⁹~~
-24%
59⁹⁹

Хлеб Американский сэндвич Harry's, пшеничный; с отрубями; 470 г



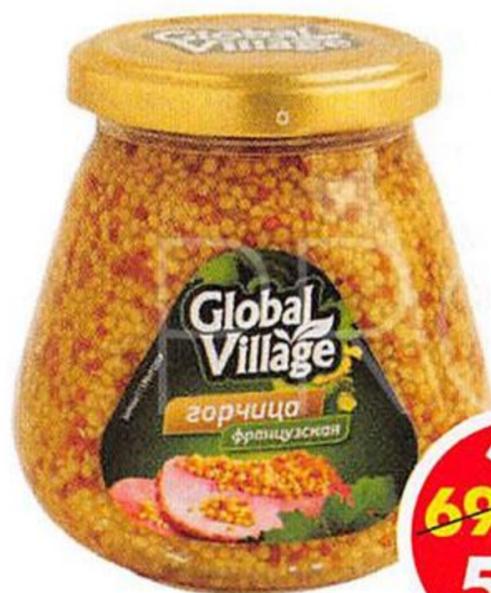
~~87⁹⁹~~
-14%
74⁹⁹

Салатная заправка Я люблю готовить, французские пряности и чеснок, 250 мл



~~115⁹⁹~~
-35%
74⁹⁹

Салатная заправка Я люблю готовить, пряный базилик; итальянский букет, 250 мл



~~69⁹⁹~~
-20%
55⁹⁹

Горчица Французская, Global Village, 270 г



~~155⁹⁹~~
-25%
115⁹⁹

Грузди Green Ray, соленые, 580 мл



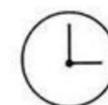
~~263⁹⁹~~
-28%
189⁹⁹

Соус Песто Barilla, в ассортименте, 190 г



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И ИНЖИРОМ

4 порции



время приготовления
15 мин.

Берем:

Креветки вареные очищенные – 200 г

Инжир – 3 шт.

Сыр Camambert – 50 г

Листья салата – для оформления

Оливковое масло – 2 ст. л.

Уксус яблочный – 2 ст. л.

ГОТОВИМ:

1. Сыр режем небольшими кубиками, примерно 1 см на 1 см.

2. Листья салата промываем и рвем на части, инжир режем ломтиками

3. В большую салатную миску выкладываем нарезанный ломтиками инжир, креветки и салат.

4. Оливковое масло смешиваем с уксусом и заправляем салат. На 10 мин. оставляем настояться.

5. Раскладываем порционно и добавляем нарезанный кубиками сыр.

Приятного аппетита!



89⁹⁹

Салат Саланова,
кудрявый, 260 г



89⁹⁹

Салат трио микс,
260 г



-20%
193⁹⁹
154⁹⁹

Сыр Camambert, Vitalat, мягкий,
с белой плесенью, 45%, 125 г



-33%
359⁹⁹
239⁹⁹

Креветки королевские,
Агата, 300 г



259⁹⁹

Инжир, 1 кг

С 28 АВГУСТА ПО 10 СЕНТЯБРЯ

ВКУСНО



ШВЕЙЦАРИЯ

Сыр Фонтальхас, Emmi, 45%,
180 г



ШВЕЙЦАРИЯ

Сыр Хофхас, Emmi, 46%,
180 г



Яйца куриные, Счастливая курица,
отборные, 10 шт., 1 уп.



Сыр Perlini, копченый,
Vitalat, 40%, 100 г



Сыр Пармезан, 40%, 125 г



Майонез Mr. Ricco, с соком
лайма, 67%, 400 мл



Масло кисломолочное
Valio, 82%, 180 г



Йогурт Залесский Фермер,
в ассортименте, 3,5%, 200 г

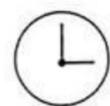


Творог Valio, вишня;
ананас, 140 г



МАНГОВЫЙ ЧИЗКЕЙК БЕЗ ВЫПЕЧКИ

4 порции



время приготовления
30 мин.

Берем:

Печенье «Юбилейное» – 280 г

Сливки 33% – 300 мл

Сливки 10% – 100 мл

Йогурт – 200 г

Сыр творожный – 280 г

Манго консервированное – 2 банки

Сахарная пудра – 70 г

Желатин – 20 г

Готовим:

1. Печенье смалываем в блендере в мелкую крошку. Добавляем 10 % сливки 70 мл. Масса должна получиться плотная, но мягкая
2. Кольцо от разъёмной формы устанавливаем на плоское блюдо или противень, застелив пергаментом.
3. Выкладываем массу из печенья и разравниваем. По желанию делаем бортики. Убираем в холодильник.
4. 15 г желатина замачиваем в 90 мл холодной воды. Оставляем на 10 минут набухать.
5. 300 мл 33% сливок взбиваем до кремообразного состояния. Сливки должны быть холодными, иначе они быстро взобьются в масло.
6. В отдельной чашке взбиваем творожный сыр, йогурт и сахарную пудру.
7. Набухший желатин подогреваем на водяной бане. Но главное, не дать ему закипеть! Влить желатин в 30 мл 10% сливок и перемешать.
8. В творожно-йогуртовую массу вливаем тонкой струйкой сливки с желатином, постоянно помешивая. Добавляем взбитые сливки и аккуратно перемешиваем.
9. Выкладываем массу на основу из печенья и аккуратно разравниваем лопаткой.
10. Убираем в холодильник и готовим манговое пюре. Для этого выкладываем ломтики манго из 1 банки и пюрируем блендером и выливаем пюре на чизкейк и разравниваем. Убираем в холодильник на 2-3 часа.
11. Попробуйте также оформить чизкейк в отдельные стаканы-порции и украсить кубиками манго.

Приятного аппетита!



Манго Vitaland, дольки в сиропе, 425 г

С 28 АВГУСТА ПО 10 СЕНТЯБРЯ

ВКУШНО



Вода Эссентуки 4; 17,
минеральная, 0,54 л

~~46⁹⁹~~
35⁹⁹ -23%



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

~~89⁹⁹~~
66⁹⁹ -25%



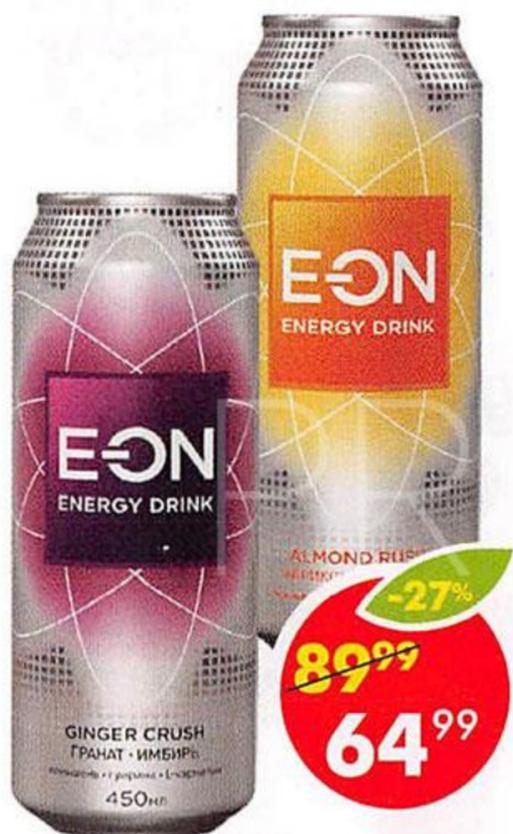
Нектары Soko Grande,
морковь; тыква, 0,75 л

~~89⁹⁹~~
59⁹⁹ -33%



Нектары Soko Grande,
абрикос, манго, облепиха, 0,75 л

~~119⁹⁹~~
86⁹⁹ -27%



Энергетический напиток
E-on, в ассортименте, 0,45 л

~~89⁹⁹~~
64⁹⁹ -27%



Кусочки ананасов, кольца
ананасов консервированных
в соке, 435 г

~~129⁹⁹~~
89⁹⁹ -30%



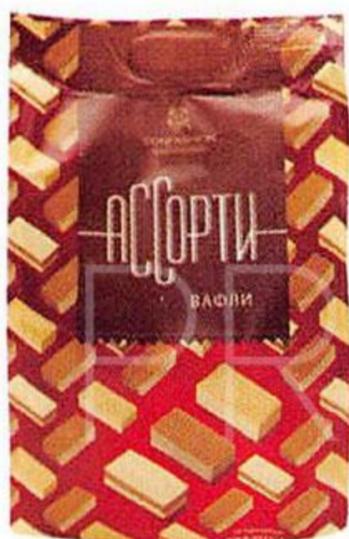
Варенье Ратибор,
в ассортименте, 400 г

~~165⁹⁹~~
99⁹⁹ -39%



Клюква сушеная,
200 г

~~199⁹⁹~~
145⁹⁹ -27%



Вафли Конфэшн, Ассорти, 250 г

~~66⁹⁹~~
-25%
49⁹⁹



Батончик Zentis, марципановые, в ассортименте, 60 г

~~79⁹⁹~~
-31%
54⁹⁹



Печенье Burtons, Wagon Wheels, в ассортименте, 216 г

~~125⁹⁹~~
-28%
89⁹⁹



Десерт Ванильное безе, 0 калорий, 13 г

~~119⁹⁹~~
-25%
89⁹⁹



Конфеты Родные просторы, с вафельной крошкой, 125 г

~~149⁹⁹~~
-33%
99⁹⁹



Конфеты Комильфо, шоколадные, миндаль и крем-карамель, 116 г

~~269⁹⁹~~
-40%
159⁹⁹



Ассорти десертов в темном шоколаде Laima, 100 г

~~248⁹⁹~~
-23%
189⁹⁹



Печенье Частная галерея, с лимонным кремом; со сливочно-шоколадным кремом, 144 г

~~99⁹⁹~~
-30%
69⁹⁹



Десерт Sweet Plus, шоколадно-вафельный, 110 г

~~149⁹⁹~~
-33%
99⁹⁹



Торт Птичка, У Палыча, 700 г

~~679⁹⁹~~
-23%
519⁹⁹



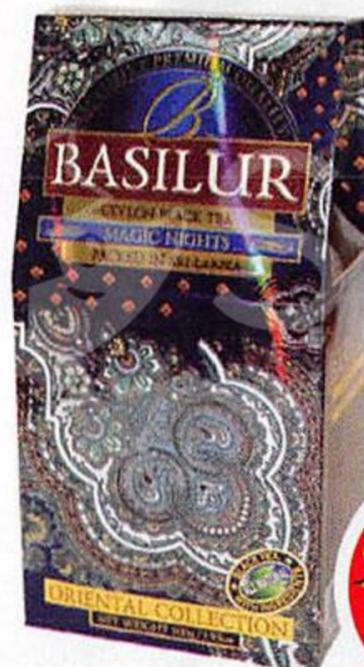
С 28 АВГУСТА ПО 10 СЕНТЯБРЯ

ВКУСНО



~~86⁹⁹~~
-31%
59⁹⁹

Чай Teatone, черный; зеленый,
15 стиков, 1 уп.



~~279⁹⁹~~
-28%
199⁹⁹

Чай черный Basilur Восточная
коллекция, Волшебные ночи, листовой,
100 г



~~148⁹⁹~~
-32%
99⁹⁹

Цикорий растворимый Chikoroff,
натуральный, французский, 110 г



~~118⁹⁹~~
-32%
79⁹⁹

Заменитель сахара
Milford, с дозатором, 650 г



~~599⁹⁹~~
-50%
299⁹⁹

Кофе D'Arte,
растворимый, 100 г



~~549⁹⁹~~
-36%
349⁹⁹

Кофе Bushido Delicato, зерновой;
молотый, 250 г



~~989⁹⁹~~
-39%
599⁹⁹

Кофе растворимый
Carte Noire, 190 г



ИСПАНИЯ



~~799⁹⁹~~
-20%
639⁹⁹

Вино Carlos Serres Rioja,
красное, сухое, 0,75 л



ИСПАНИЯ



~~899⁹⁹~~
-14%
769⁹⁹

Вино Monasterio de las Vinas Gran Reserve,
красное, сухое, 0,75 л



ФРАНЦИЯ



~~599⁹⁹~~
-20%
479⁹⁹

Вино Rose D'Anjou, розовое,
полусладкое, 0,75 л

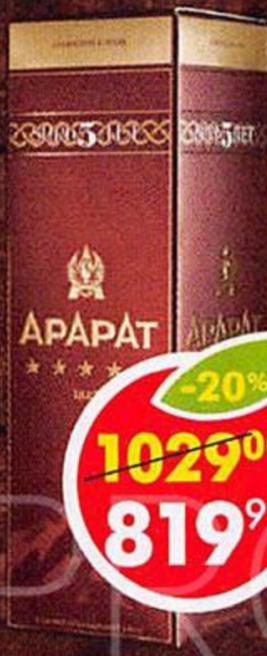


АВСТРИЯ



~~649⁹⁹~~
-15%
549⁹⁹

Вино Hagn Riesling Classic,
белое, полусухое, 0,75 л



~~1029⁰⁰~~
-20%
819⁹⁹

Коньяк Арарат Армянский,
5 звездочек, 40%, 0,5 л



~~1199⁹⁹~~
-19%
959⁹⁹

Текила Rancho Gold,
38%, 0,7 л



~~749⁹⁹~~
-20%
599⁹⁹

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



~~749⁹⁹~~
-20%
599⁹⁹

Ликер Sambuca Classic Iseo,
38%, 0,5 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 28 АВГУСТА ПО 10 СЕНТЯБРЯ

ВКУСНО 



ИТАЛИЯ



~~599⁹⁹~~
-16%
499⁹⁹

Напиток Вермут
Martiamo Bianco, 1 л



ИСПАНИЯ



~~568⁹⁹~~
-13%
489⁹⁹

Вино Cava Nuviana,
игристое, белое, брют, 0,75л



~~148⁹⁹~~
-20%
117⁹⁹

Сыр с голубой плесенью
Mont Blu, 50%, 100 г



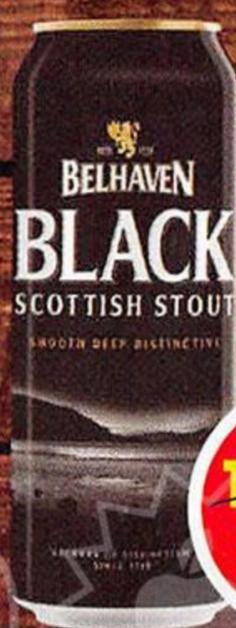
~~99⁹⁹~~
-25%
74⁹⁹

Чипсы картофельные Tots,
сырные; сметана-лук, 75 г



~~109⁹⁹~~
-18%
89⁹⁹

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



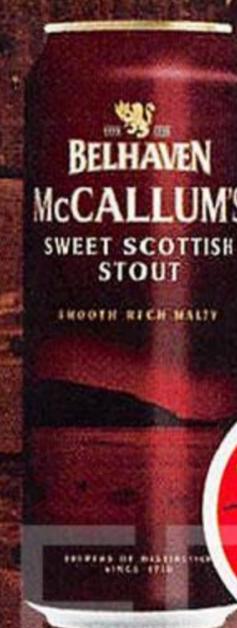
~~159⁹⁹~~
-25%
119⁹⁹

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



~~139⁹⁹~~
-14%
119⁹⁹

Пиво Wexford, темное,
5%, 0,44 л



~~159⁹⁹~~
-25%
119⁹⁹

Пиво Belhaven McCallums
Stout, темное, 4,1%, 0,44 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 28 АВГУСТА ПО 10 СЕНТЯБРЯ



Средства для мытья посуды
Unicum, в ассортименте, 550 мл



Зубная паста Splat Sensitive,
в ассортименте, 100 мл



Мицеллярная вода Черный жемчуг,
750 мл



Туалетная бумага Zewa Just-1,
4 слоя, 4 рулона, 1 уп.



Чистящее средство для ванной
Chante clair Vert, 500 мл



Средство для стирки детского белья
Johnsons, 1 л



Брюки для девочек,
размер: 122-140, 1 шт.



Джемпер для девочек,
размер: 122-140, 1 шт.



Толстовка детская с капюшоном,
размер: 122-134, 1 шт.

Срок проведения акции с 28 августа по 10 сентября 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 Москвы и Московской обл. Все подробности в магазинах «Пятёрочка» и на сайте www.5ka.ru.

Каталог предназначен для распространения только в универсамах «Пятёрочка».