ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

ИСПЫТАНИЕ ОГНЕМ

–33%**
99,99
~~149,90*~~

РЕБРЫШКИ СВИНЫЕ «МИРАТОРГ»
классические, охл., 500 г

–33%**
99,99
~~149,90*~~

СМЕСЬ ПЕРЦЕВ KAMIS
мельница, 36/38 г

Свиные ребрышки гриль

1. Для маринада: чеснок (2 зуб.) нарежьте тонкими хлопьями и обжарьте в сотейнике с сушеным орегано (1 ч. л.), чтобы раскрыть запах специй. Снимите сотейник с огня, влейте в него вино (½ ст.), добавьте сахар (1 ч. л.), соль (½ ч. л.) и перец (¼ ч. л.).

2. Ребрышки (1,5 кг) положите в стеклянную миску, залейте маринадом и отправьте в холодильник минимум на 30 минут (оптимальное время — 4 часа).

3. Запекайте ребрышки в духовке, разогретой до 180 °С, 40–50 минут, периодически смазывая их маринадом.

НИЗКАЯ ЦЕНА!
99,99

САЛАТ РУКОЛА
упак., 125 г

–24%**
29,99
~~39,90*~~

КАРТОФЕЛЬ
вес., 1 кг

Стейк с зеленью и булгуром

1. Сильно разогрейте гриль сковороду. Свиные стейки (2 шт.) посолите, поперчите и обжарьте по 3–4 минуты с каждой стороны. Чтобы на мясе получилась симпатичная «решетка», в середине жарки разверните кусок на сковороде.
2. Пожарьте глазунью из одного яйца. Булгур (100 г) приготовьте по инструкции на упаковке. Брокколи (300 г) опустите в кипящую подсоленную воду на 3–4 минуты. Подавайте стейки с гарниром.

–33%**
199,90 ~~299,00*~~

СТЕЙК «МИРАТОРГ»
из шейки, охл., 400 г

–42%**
39,99 ~~69,00*~~

КРУПА ПШЕНИЧНАЯ БУЛГУР
«Агроальянс», 450 г

–44%**
54,99 ~~99,00*~~

РИС GOLD
«Агроальянс» экстра элитный, пропар., в/с, 900 г

–37%**
49,99 ~~79,90*~~

КЕТЧУП HEINZ
супер острый, д/пак, 350 г

–26%**
379,90 ~~515,00*~~

МАСЛО BORGES
Extra Virgin оливковое, с/б, 0,5 л

НАЧИНАЙ НАЧИНЯТЬ!

–27%**

129,90 ~~179,00*~~

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ
«Калейдоскоп»,
д/восточный,
не обжар., 150 г

–29%**

139,90 ~~199,00*~~

СОУС «НАРШАРАБ»
«Кинто», 245 г

НИЗКАЯ ЦЕНА!

299,90

ЛОПАТКА СВИНАЯ «МИРАТОРГ»
в домашнем маринаде,
охл., вес.

Фаршированная свиная лопатка

1. Зеленое яблоко (1 шт.) очистите и нарежьте средними кубиками, грецкие орехи (½ ст.), лук (1 шт.) и сельдерей (1 стебель) измельчите. Сложите все ингредиенты в сотейник и обжаривайте до мягкости овощей.
2. Добавьте яблочное пюре (½ ст.), воду (1,5 ст.) и хлебные крошки (3 ст.). Выпарите жидкость и приправьте корицей (½ ч. л.), солью (½ ч. л.), гвоздикой (1/4 ч. л.), мускатным орехом (1/4 ч. л.) и имбирем (¼ ч. л.).
3. Свиную лопатку надрежьте вдоль и наполните начинкой. Перетяните мясо кулинарной нитью или закрепите края зубочистками. Запекайте в разогретой до 165 °С духовке 45–50 минут.

«Рваная» свинина в пите

1. Кончиком ножа сделайте небольшие надрезы по всей поверхности свиной лопатки (1,5 кг) и вставьте в них кусочки чеснока.
2. В миске смешайте оливковое масло (3 ст. л.), лук (1 шт.), сушеный чеснок (1 ст. л.), паприку (1 ст. л.), соль и перец. Обмажьте свинину маринадом и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.
3. Положите свинину в форму для запекания и налейте столько овощного бульона, чтобы он поднялся до уровня в 2,5 см. Оберните блюдо алюминиевой фольгой и готовьте в разогретой до 120 °С духовке 1 час. Затем снимите фольгу и готовьте еще 30 минут.
4. Готовую свинину разрежьте на маленькие кусочки и положите в питу (2 шт.), добавив сладкий лук (1 шт.), помидоры (2 шт.), зелень (укроп, петрушка или рукола) и фасоль в томатном соусе (100 г).

НИЗКАЯ ЦЕНА!
269,90

ЛОПАТКА СВИНАЯ «МИРАТОРГ»
охл., в/у, вес.

–25%**
32,99 ~~44,50*~~

РОЛЛ ПШЕНИЧНЫЙ
«Каравай», 200 г

–44%**
49,99 ~~89,90*~~

ФАСОЛЬ «ОВОЩНАЯ СЕМЕЙКА»
«Д», печеная, с\б, 530 г

–32%**
36,99 ~~54,90*~~

ХЛЕБ «КАРЕЛЬСКИЙ»
«Каравай», заварной, нар., 290 г

–35%**
109,90 ~~169,90*~~

СЫР «ГАУДА»
«Золото полесья», молодой, 45%, 200 г

Батя БУТЕР

Собери свой батя-бутер

–33%**
59,99 ~~89,90*~~

КОЛБАСА «КОНЬЯЧНАЯ»
«Дымов», с/к, нар., 90 г

–40%**
69,99 ~~116,90*~~

СЫР ПЛ. PRESIDENT
с ветчин., 45%, п/конт, 200 г

–40%**
59,99 ~~100,00*~~

СЫР ПЛ. PRESIDENT
«Мясная коллекция», 45%, сегм., 140 г

–46%**
89,99 ~~169,00*~~

КОЛБАСА «БРАУНШВЕЙГСКАЯ»
«Велком», с/к, в/у, нар., 90 г

Ближние ГОРКИ

«Ближние горки» — это натуральные колбасы и изысканные деликатесы из мяса собственного фермерского хозяйства. Наш ассортимент насчитывает более 60 видов мясных угощений, которые уже удостоились золотых и серебряных медалей на многих международных конкурсах.

–49%**
159,90 ~~319,00*~~

КОЛБАСА ДОКТОРСКАЯ
«Ближние горки», вар., б/о, в/у, 450 г

–42%**
149,90 ~~259,00*~~

БЕКОН ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ
«Ближние горки», в/у, 350 г

–45%**
89,99 ~~164,90*~~

КОЛБАСА ДОКТОРСКАЯ
«Царицыно», нат., мол., вар., 500 г

–38%**
139,90 ~~229,00*~~

КОЛБАСА «АРБАТСКАЯ»
«Ближние горки», с/к, в/у, 250 г

–47%**
199,90 ~~379,00*~~

КОЛБАСА «БАЛЫКОВАЯ»
«Ближние горки», в/к, в/у, 490 г

–56%**
99,99 ~~229,00*~~

ШПИКАЧКИ «ДЛЯ ЗАВТРАКА»
«Мясницкий ряд», упак., 500 г

–46%**
149,90 ~~278,00*~~

СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ»
«Ближние горки», ГОСТ, упак., 450 г

–31%**
129,90 ~~189,00*~~

СОСИСКИ МЯСНЫЕ «ПО-ЧЕРКИЗОВСКИ»
«ЧМПЗ», ц/о, упак., 500 г

БУРГЕР НЕ ПРОТИВ ФИГУРЫ

–41%**
69,99
~~119,00*~~

БУРГЕР КЛАССИЧ. «БЛИЖНИЕ ГОРКИ»
охл., 200 г

Рецепт бургера

1. Прежде чем начинать готовить мясо, достаньте его из холодильника и дайте полежать при комнатной температуре 20–30 минут. Так оно прожарится более равномерно и не останется сырым внутри. Обжаривайте котлеты на сильно разогретой сковороде по 3–4 минуты с каждой стороны. Бекон пожарьте отдельно на сухой сковороде без масла.
2. Соберите бургер: булочка, соус, котлета, измельченный салат айсберг, котлета, соленые огурчики, сыр, бекон, булочка.

–30%**
59,99
~~85,90*~~

СЫР ПЛ. BURGER
«Витако» сливочн., тосты, 200 г

–47%**
89,99
~~169,90*~~

ОГУРЦЫ BONDUELLE
маринован., 6–9 см, ст/б, 680 г

–49%**
124,90
~~248,00*~~

БЕКОН «ВЕЛКОМ»
двойное копчение, с/к, в/у, нар., 200 г

–24%**
42,99
~~56,90*~~

БУЛОЧКИ ДЛЯ ГАМБУРГЕРА С КУНЖУТОМ
«Ржевка хлеб», 240 г

ДМ ДИКСИ
с 01.11.2018 г.
по 14.11.2018 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА И КАССОВЫЙ УЗЕЛ

Санкт-Петербург, Ленинградская обл., Великий Новгород, Новгородская обл., Псков, Псковская обл., Мурманск, Мурманская обл., Петрозаводск, Республика Карелия. Предложение действительно с 1 по 14 ноября 2018 года. Цена указана за единицу товара. Цена может быть ниже указанной. *Средняя цена по сети. **Средняя экономия по сети. ***Товар может отсутствовать в данном магазине. Количество товара ограничено. Точный перечень товаров (предложений) по акции узнавайте в конкретном магазине. Информацию об организаторе акции, о правилах ее проведения, адресах ее проведения, порядке получения скидок узнавайте в магазинах «ДИКСИ» или по телефону горячей линии 8-800-333-02-01. Звонок бесплатный. Уважаемые покупатели! Вы можете присылать свои отзывы и предложения на наш эл. адрес: dixy-fb@dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!