



с 25 декабря 2018 г. по 7 января 2019 г.

ГОТОВИМ ДОМА С «ПЯТЁРЧКОЙ»





Пятёрочка



ПРИВЕТ ИЗ ТРОПИКОВ

Берём:

- Ананас – 1 шт.
- Креветки – 300 г
- Яйца – 4 шт.
- Зелень
- Майонез по вкусу
- Лимон

Готовим:

Целый ананас разрезать вдоль на две части и удалить мякоть, оставляя стенки толщиной не менее 1-2 см. Мякоть нарезать маленьким кубиками, смешать с вареными креветками, яйцами и рубленой зеленью. Салат заправить майонезом и соком лимона, после чего разложить его в ананасовые лодочки и подать к столу.



Ананас, 1 кг



Зелень ассорти, лук-укроп-петрушка, 1 уп.



Майонез Слобода,
оливковый, 800 мл



Креветки, варено-мороженые,
Polar, 500 г

с 25 декабря 2018 г. по 7 января 2019 г.

УЖИН В СОСНОВОМ БОРУ

Берём:

- Куриное филе – 400 г
- Картофель – 2 шт.
- Маринованные шампиньоны – 350 г
- Морковь – 2 шт.
- Яйца куриные – 4 шт.
- Сыр – 200 г

Готовим:

Обжарить со специями куриное филе, порезать его мелкими кусочками и выложить из них первый слой салата продолговатой формы.

Посыпать его солью, смазывать майонезом и уложить второй слой из вареного картофеля, третий слой из маринованных шампиньонов, четвертый – моркови, пятый –

тертые яйца и сыр, каждый из которых промазать майонезом.

Сверху закрыть салат ровными рядами цельного миндаля, вставляя орешки как можно плотнее друг другу, чтобы придать ему вид шишки.



Картофель, 1 кг



Яйца куриные, 10 шт.



-33%
~~194,99~~
129,99

Шампиньоны
маринованные,
Bonduelle, 580 мл



Пятёрочка



4 Ветчина из бедра индейки, Атаяшево, 500 г

Колбаса Брауншвейгская,
Дым Дымычъ, 100 г



Колбаса Пражская, сырокопченая,
Дым Дымычъ *Цена за 100 г



Сервелат Австрийский,
варено-копченый, Атаяшево, 350 г



Колбаса Брауншвейгская,
Дым Дымычъ, 100 г



Грудинка с чесноком, копчено-вареная, Копченов, 300 г

ВЕСЕЛЫЕ ПИНГВИНЫ

Берём:

- Маслины гигант – 10 шт.
- Маслины – 10 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Сливочный сыр – 40 г

Готовим:

Нарезать морковь на кружочки (толщина примерно 5 мм, чтобы в нее можно было воткнуть зубочистку и конструкция держалась). Надрезать крупную оливку вдоль до серединки, таким образом, чтобы она могла раскрыться. Далее необходимо заполнить пустое пространство внутри оливки творожным или сливочным сыром, эта оливка станет туловищем пингвина. Вырезать из кружочка моркови небольшой треугольный фрагмент, этот элемент будет использоваться как носик пингвина. Установить в маленькую оливку треугольник моркови, эта оливка станет головой пингвина.

Собираем пингвина. Проткнуть зубочисткой маленькую оливку (голова), далее крупную оливку (туловище) и затем проткнуть кружок моркови. Пингвин готов!



ВЫГОДНО

Морковь мытая, 1 кг



Сыр творожный, свежий, 25%, Святогорье, 200 г



69⁹⁹
59⁹⁹



Маслины Itlv, без косточки, 350 г



119⁹⁹
89⁹⁹



ГОРЯЧЕЕ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

Берём:

- Куриное филе – 800 г
- Соевый соус – 2 ст.ложки
- Лимонный сок – 1 ст.ложка
- Чеснок – 3 зубчика
- Растительное масло – 1 ст.ложка
- Смесь перцев – 1/2 ч.ложка
- Базилик – 1/2 ч.ложка

Готовим:

Вымыть куриное филе, разрезать вдоль пополам. Каждый кусок натереть специями, солью и перцем. Подготовить маринад: смешать соевый соус, лимонный сок, растительное масло и 3 зубчика чеснока. Подготовленное филе залить маринадом и оставить на 20-30 минут.

На противень выложить филе, выпекать 25 минут при температуре 180 градусов.



Базилик сушеный, Приправыч, 7 г



Перец черный, горошек,
Приправыч, 10 г



Филе куриное, 1 кг

с 25 декабря 2018 г. по 7 января 2019 г.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ

Берём:

- Картофель – 300 г
- Брокколи – 300 г
- Томаты – 4 шт.
- Сыр фета – 100 г
- Оливковое масло – 2-3 ст.ложки
- Чеснок – 2 зубчика
- Соль, молотый чёрный перец – по вкусу
- Зелень, укроп/петрушка – 1 пучок

Готовим:

Отварить картофель в мундире и нарезать на половинки или четвертинки (в зависимости от размера). В подсоленной воде отварить брокколи в течение 4-5 минут, после сразу отправить в холодную воду (для сохранности цвета и структуры).

На сковороде обжарить специи на масле, добавить картофель и жарить 5 минут постоянно помешивая, затем, добавить брокколи, посолить, поперчить и готовить 3-4 минуты. Томаты нарезать на дольки, сыр фета нарезать кубиками.

Убрать сковороду с огня, добавить томаты, сыр фета, по желанию украсить зеленью.



Картофель, 1 кг

Томаты, 1 кг



Капуста брокколи, Global Village, 400 г



Масло Filippo Berio,
оливковое, 100%, 500 мл



ЦАРСКИЙ САЛАТ

Берём:

- Подкопчённое филе семги – 100 г
- Огурец – 100 г
- Яйца перепелиные – 2 шт.
- Икра лососевая – 40 г
- Растительное масло – 2 ст.ложки
- Сок лимона – 1 ст.ложка
- Сыр твердый – 100 г
- Зелень, укроп/петрушка – 1 пучок

Готовим:

Отварить яйца вкрутую. Сыр натереть на мелкой терке. Мелко порезать рыбу, яйца, огурец. Для соуса необходимо смешать растительное масло и сок лимона. Выкладывать слоями в форму: рыба, яйцо, огурец, сыр, затем повторить последовательность. Каждую порцию залить соусом, украсить перед подачей икрой и зеленью.



-19%
209⁹⁹
169⁹⁹



-18%
219⁹⁹
179⁹⁹



-33%
268⁹⁹
179⁹⁰



-17%
229⁹⁹
189⁹⁹

САЛАТ «КУКУРУЗА»

Берём:

- Консервированная кукуруза – 1 банка
- Оливки – 50 г
- Яйца – 2 шт.
- Сыр твердый – 200 г
- Зеленый лук – несколько перьев для украшения
- Чеснок – 3 зубчика
- Майонез – по вкусу
- Соль – по вкусу

Готовим:

Натереть на мелкой тёрке сыр и яйца. Нарезать мелко оливки. Пропустить чеснок через пресс. В блюдо овальной формы выложить сыр, яйца, оливки, чеснок, половину банки консервированной кукурузы*. Добавить майонез, соль по вкусу и тщательно перемешать. В форме выложить верхний слой кукурузой, украсить перьями лука.

*Кукурузу рассчитайте так, чтобы она еще осталась для украшения салата.



Кукуруза сладкая, Globus, 340 г

Сыр Российский, 50%, Сыробогатов, 200 г



Пятёрочка



СИРЕНЕВЫЙ ВЕЧЕР

Берём:

- Свежая черника – 100 г
- Йогурт фруктовый – 100 мл
- Молоко – 100 мл
- Сахар – 30-50 г
- Колотый лед

Готовим:

В блендере взбить чернику до состояния пюре, добавить молоко и взбить еще раз. Добавить в полученную смесь йогурт, сахар и колотый лед, взбить еще 1 минуту. Полученный коктейль разлить в высокие бокалы.



~~52,99~~
35,99
-32%

Сок Barinoff,
гранатовый, 0,25 л



~~69,99~~
59,99
-14%

Морс Ягодный Край,
клюквенный, 1 л



~~89,99~~
69,99
-22%

Молоко Первый Вкус,
пастеризованное, 3,2%, 1,5 л

РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ЕЛКА ИЗ ПЕЧЕНЬЯ

Берём:

- Масло сливочное – 200 г
- Сметана – 300 г
- Сахар – 200 г
- Мука пшеничная – 700 г
- Разрыхлитель – 2 ч.ложки
- Ваниль – 1,5 ч.ложки
- Белок – 2 шт.
- Сахарная пудра – 3 стакана

Готовим:

Размягченное сливочное масло смешать с сахаром и ванилью, добавить сметану и перемешать. Добавить небольшими порциями просеянную муку и разрыхлитель. Затем, замесить тесто, скатать его в шар и убрать в холодильник на 30-40 минут. Пока тесто остывает, готовим сахарную глазурь: яичные белки взбить с сахарной пудрой до получения ярко белого цвета. Раскатать тесто толщиной в 0,5 мм, вырезать формами – звездочки – разного размера. Выпекать в разогретой духовке до золотистого цвета, остудить. Звезды украсить сахарной глазурью, кондитерскими украшениями. Высушить полученные звездочки. Собирать елочку нужно с самых больших звезд, склеивая их сахарной глазурью. Готовую елку украсить, полить сахарной глазурью.



Разрыхлитель теста,
Приправыч, 10 г

*Цена указана за 1 шт при покупке
2-х шт одновременно



Сметана Простоквашино, 15%, 180 г



Масло сливочное, 72,5%,
Домик в деревне, 180 г



Пятёрочка



ПАННА КОТТА

Берём:

- Сливки жирные – 200 г
- Сахар – 150 г
- Ваниль – 1 ч.ложка
- Желатин – 2 ст.ложки
- Ягоды свежие для украшения

Готовим:

В ёмкость налить сливки, добавить сахар и 1 чайную ложку ванили. Поставить на медленный огонь. Развести желатин в горячей воде. Желатиновую смесь влить в разогретые сливки и перемешать.

Полученную смесь разить по формочкам и поставить в холодильник. Через 2 часа аккуратно перевернуть формочки. Сверху десерт украсить ягодами.



Сливки Простоквашино,
ультрапастеризованные, 10%, 350 г



Добавка Агар-Агар, пищевая, Приправыч, 7 г
*Цена указана за 1 шт при покупке 2-х шт одновременно



Зефир жевательный, Мишка и его
друзья, пломбир, Сладкий Снег, 40 г

ШОКОЛАДНО-ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ

Берём:

- Творог — 500 г
- Желатин — 2 ст.ложки
- Молоко — 1 стакан
- Какао — 5 ст.ложек
- Сахар — 4 ст.ложки

Готовим:

Желатин замочить в холодной воде на 40 минут. Растирать блендером творог с сахаром. Подогреть, но не кипятить, молоко (можно подогреть в микроволновке), растворить в нём набухший желатин, затем добавить в творожную массу. Все тщательно перемешать и разделить на две части. В одну часть насыпать какао-порошок и хорошо перемешать. Во вторую (по желанию) можно добавить сухофрукты, орехи, кокосовую стружку. В прозрачные бокалы (или вазочки) выкладываем шоколадную и белую массу по очереди, чтобы «полосы» были более четкими, рекомендуем после добавления каждого «яруса» поставить бокалы в холодильник минут на 10, чтобы они немного «схватались». Готовый десерт украсить измельченным фундуком и отправить его в холодильник на один час.



Творог Домик в деревне, 0,2%, 170 г

-20%
81⁹⁹
64⁹⁹



Какао порошок Российский, для приготовления десертов и напитков, Россия Щедрая Душа, 100 г

-35%
99⁹⁹
64⁹⁹



Птичка

★ Топовиша
к Новому году



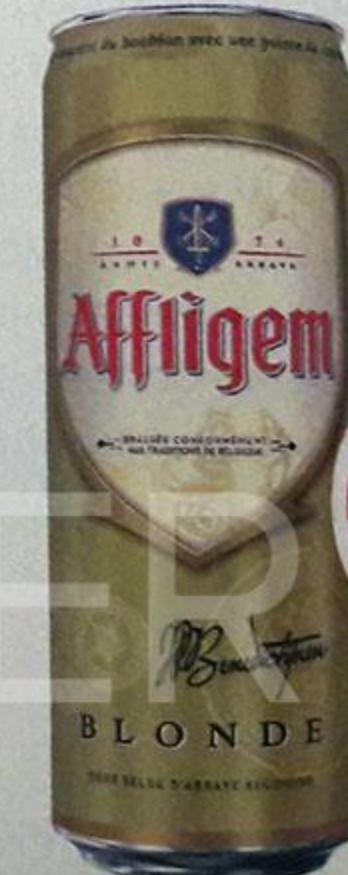
-17%
~~349,99~~
289,99

Вино Севастопольское,
игристое, белое,
полусладкое; розовое,
полусладкое, 0,75 л



-17%
~~349,99~~
289,99

Вино Montelago,
красное, сухое, 0,75 л



-37%
~~79,99~~
49,99

Пивной напиток
Affligem Blonde,
6,7%, 0,45 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

с 25 декабря 2018 г. по 7 января 2019 г.

LONGDRINK БАТАРЕЙКА

50 мл водки

100 мл энергетического напитка TUSA

15 мл сиропа гренадин

колотый лед высыпать в высокий стакан,
добавить водку, энергетик и сироп.

SHOT НОЧНОЙ ОХОТНИК

50 мл травяного ликера

50 мл энергетического напитка TUSA

налить оба компонента в стопку
и слегка перемешать.

LONGDRINK ЗИМНЯЯ ВИШНЯ

100 мл энергетического напитка TUSA

50 мл водки

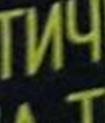
50 мл лимонного сока

вишня для коктейлей

и немного сиропа от вишни

смешать все ингредиенты и взболтать в шейкере.

РЕЦЕПТЫ ФИРМЕННЫХ КОКТЕЙЛЕЙ
НА ОСНОВЕ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОГО
НАПИТКА TUSA



Энергетический напиток
Tusa, сильногазированный, 0,5 л
*Цена указана за 1 шт при
покупке 2-х шт одновременно

TAURINE +
CAFFEINE



ВЫРУЧАЙ-карта

ПОМОГАЕТ ВАМ ПОКУПАТЬ ВЫГОДНО

ВАША КАРТА ВСЕГДА ПОД РУКОЙ
В ПРИЛОЖЕНИИ «ПЯТЁРОЧКА»

ЕЩЕ НЕТ КАРТЫ?
СОЗДАЙТЕ **БЕСПЛАТНО** В ПРИЛОЖЕНИИ

Только для владельцев карт

БАЛЛЫ
ЗА ВСЕ ПОКУПКИ
СПЕЦИАЛЬНЫЕ
АКЦИИ



Загружайте мобильное приложение «Пятёрочка» в App Store или Google Play

Каталог предназначен для распространения только в универсалах «Пятёрочка».

Срок проведения акции с 25 декабря 2018 г. по 7 января 2019 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. Все подробности в магазинах «Пятёрочка» и на сайте www.5ka.ru.