

С 15 ПО 28 ЯНВАРЯ 2019 Г.

ВКУСНО

- для тех, кто ценит -

PRO[»] SHOPPER



ЗАПЕЧЕННЫЙ СИБАС

4 порции  60 мин.

Готовим:

1. Тушки сибаса с вечера из морозильной камеры переносим в холодильник.
2. Утром рыбу хорошо моем, очищаем от внутренностей и чешуи, отрезаем плавники.
3. Филе сибаса натираем солью, перцем, тмином и базиликом. Заворачиваем в бумажное полотенце и убираем в холодильник на 20 минут.
4. Разогреваем сковороду и кладем на нее кусочек сливочного масла. Достаем сибас и выкладываем на сковороду.
5. Обжариваем сибас с каждой стороны по 2 минуты на большом огне, затем добавляем бальзамический уксус, убавляем огонь до среднего и тушим еще 7-10 минут.
6. Разогреваем духовку до 200°С. Сибас выкладываем на противень, нарезаем лимон кружочками и кладем поверх рыбы. Убираем в духовку на 20 минут и запекаем.

Сибас — очень вкусная рыба, которая легко чистится и не требует длительного маринования.

Запеченный сибас будет прекрасно сочетаться с овощами гриль.

Приятного аппетита!



Берем:

- Сибас 2 шт.
- Бальзамический уксус 150 мл
- Лимон 1 шт.
- Сливочное масло 20 г
- Базилик, тмин, соль, перец по вкусу



Сибас, Моремания, 510 г



С 15 ПО 28 ЯНВАРЯ 2019 ГОДА

ВКУСНО



Колбаса Пармиджано, сыровяленая,
Егорьевский МК, 100 г



Колбаса Зернистая, сырокопченая,
Рублевский МК, 1 кг



Пельмени Домашние, Вязанка, 800 г



Рыба Масляная; Палтус, холодного копчения,
Сити Фуд, 200 г



Говядина Фермач, охлажденная, 1 кг



Блинчики с малиной,
Сибирская коллекция, 400 г



Паштет Французский,
утка; ягоды, Рублевский МК, 100 г



БУТЕРБРОД С СЕЛЬДЬЮ И ЯЙЦОМ

3 порции 25 мин.

Готовим:

- Яйца и картофель отвариваем до готовности. Яйца достаем через 10 минут после кипения, картофель через 15-20 минут.
- Отваренный и охлажденный картофель чистим, затем нарезаем его тонкими ломтиками.
- Охлажденные яйца чистим и режем каждое на 2-3 части.
- Филе селедки нарезаем на более тонкие ломтики.
- Лук чистим и шинкуем кольцами.
- Выкладываем на ломтик хлеба картофель, сельдь, лук и яйцо.

Приятного аппетита!



Берем:

- Филе сельди 200 г
- Картофель 2 шт.
- Яйца 2 шт.
- Лук 1 шт.
- Хлеб 6 ломтиков



Яйцо Деревенское,
Село зеленое, С1, 10 шт.



Хлеб Ржаной, 300 г



Хлеб Зерновой, Ржаной Край, 300 г

С 15 ПО 28 ЯНВАРЯ 2019 ГОДА

ВКУСНО



Паштет Setra, курица; индейка, 100 г



Говядина тушеная, Гродфуд, 338 г



Уксус Kuhne, Итальянский, 6%, 250 мл



Чипсы Нори Original, Sen Soy, 4,5 г



Семена Чия, Крафт, 100 г



Десерт Премиум, клубника; персик,
Экопродукт, 330 г



Арахис обжареный, Planters, 270 г



Цикорий Chikoroff, 110 г



СЫРНЫЕ ШАРИКИ

2 порции 40 мин.



Берем:

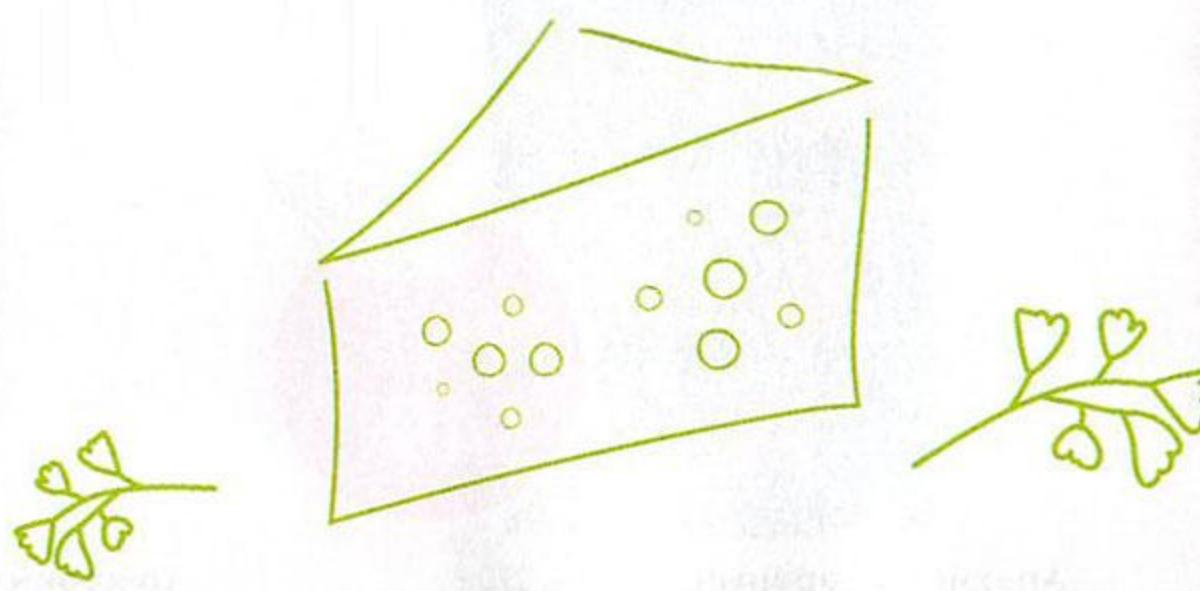
- Сыр твердый 150 г
- Сыр мягкий 150 г
- Яйцо 2 шт.
- Мука 100 г
- Панировочные сухари 100 г
- Масло растительное 40 мл



Готовим:

1. Твердый сыр натираем на терке.
2. Смешиваем твердый сыр, мягкий сыр и одно яйцо, доводим до однородного состояния.
3. Скатываем из сырной массы шарики и убираем их в холодильник на 20 минут.
4. Второе яйцо взбиваем с мукой. Достаем из холодильника шарики, поочередно окунаем их сначала в смесь муки и яйца, затем в панировочные сухари.
5. Разогреваем сковороду с маслом и выкладываем сырные шарики. Готовим, периодически переворачивая в течение 7-10 минут.

Приятного аппетита!



С 15 ПО 28 ЯНВАРЯ 2019 ГОДА

ВКУСНО



Молоко Valio Uht, 3,2%, 1 кг



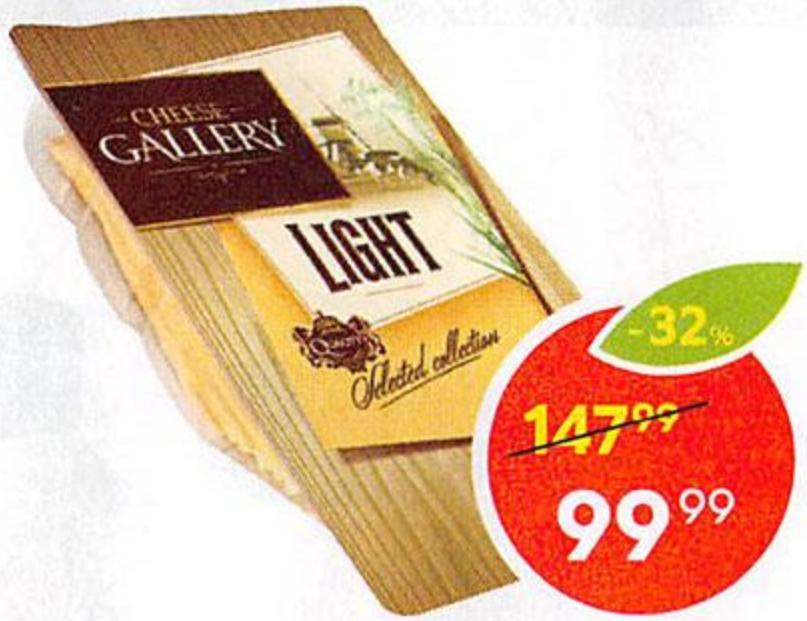
Биойогурт Активиа, манго с семенами чиа,
2,5%, 130 г



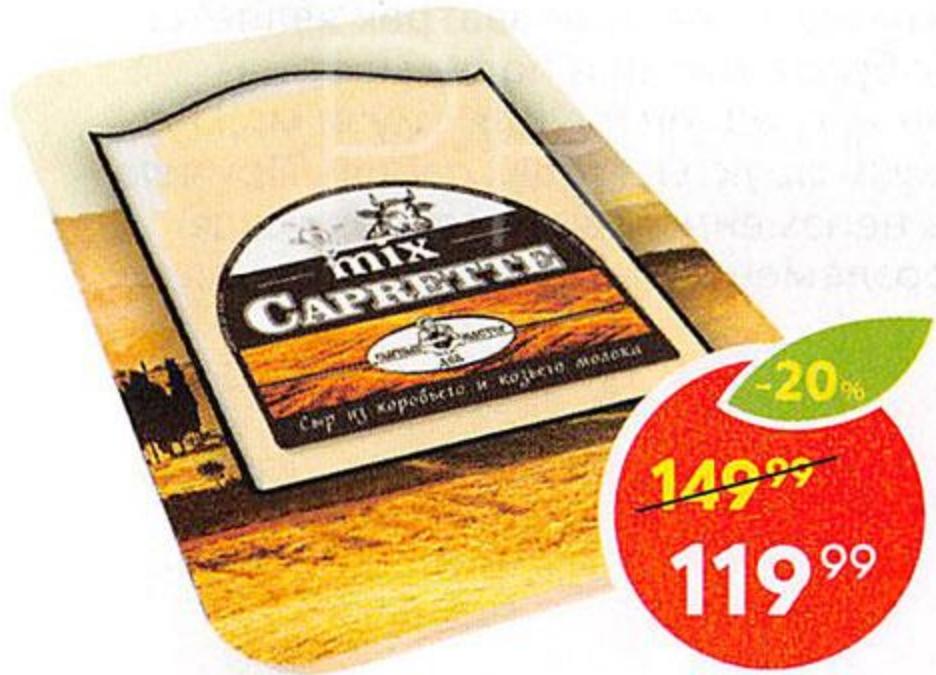
Биойогурт Активиа, черника;
клубника-земляника, 2,4%, 140 г



Творог Из нашей Дойки, 5%, 200 г



Сыр Cheese Gallery, light, 20%, 150 г



Сыр козий Caprette Mix, 100 г



Сыр Пармезан, 32%, 175 г



Сыр Otermini, сливочный, Valio, 45%, 200 г



СМУЗИ С МЮСЛИ И СУХОФРУКТАМИ

2 порции 10 мин.

Берем:

- Сливки 10% 100 г
- Йогурт питьевой 200 г
- Банан 2 шт.
- Мюсли 140 г
- Сухофрукты 100 г

Готовим:

- Сухофрукты и один очищенный банан кладем в блендер, добавляем сливки и доводим все содержимое до однородного состояния.
- Добавляем в чашу блендера йогурт и повторяем процедуру еще раз.
- Переливаем смузи в стакан, сверху посыпаем мюсли.
- Чистим второй банан, нарезаем кружочками и добавляем к мюсли. При необходимости можно полить сверху сиропом.

Приятного аппетита!

Йогурт, мюсли и сухофрукты – это основа полноценного питательного завтрака. Полезный завтрак является залогом здорового образа жизни и поднимает настроение. В качестве ингредиентов для смузи можно использовать любимые фрукты, ягоды, овощи. Причем в готовом напитке в неизменном виде сохраняются все витамины, микроэлементы, а также растительные волокна.



Йогурт Valio, черешня; банан, 330 г

С 15 ПО 28 ЯНВАРЯ 2019 ГОДА

ВКУСНО



Пюре Gerber, в ассортименте, 80 г



Личи, 1 кг

ФрутоНяня в «Пятёрочке»



Сведения о возрастных ограничениях применения продуктов "ФрутоНяня" смотрите на индивидуальной упаковке. Необходима консультация специалиста.



САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ И ГРЕЙПФРУТОМ

2 порции (—) 15 мин.



Берем:

- Морской коктейль 200 г
 - Авокадо 1 шт.
 - Грейпфрут 1 шт.
 - Кедровые орешки 50 г
 - Листья салата 100 г
 - Чеснок 1 зубчик
 - Оливковое масло 40 мл
 - Соль по вкусу



Коктейль из морепродуктов,
в масле; в масле с зеленью, Меридиан, 200 г

Готовим:

1. Чистим грейпфрут, убираем не только саму кожуру, но и белые волокна. Делим грейпфрут на дольки.
 2. Чеснок нарезаем очень мелко.
 3. Разрезаем авокадо, чистим, косточку убираем и нарезаем мякоть ровными ломтиками.
 4. Сливаем лишнюю жидкость из морского коктейля, выкладываем его в миску. Добавляем кедровые орешки.
 5. Добавляем листья салата в миску к морскому коктейлю. Добавляем чеснок, оливковое масло, соль и перемешиваем.
 6. Сверху выкладываем дольки грейпфрута.

Приятного аппетита!

С 15 ПО 28 ЯНВАРЯ 2019 ГОДА

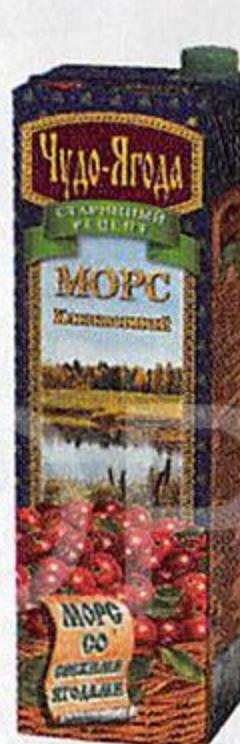
ВКУСНО



Напиток Е-он, в ассортименте, 0,45 л



Вода минеральная Мивела, 1,5 л



Морс Чудо Ягода, клюква; ягодный сбор, 0,97 л



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





Берем:

- Масло сливочное 150 г
- Сахар 150 г
- Мука 250 г
- Яйца 1 шт.
- Шоколад 80 г



Масло сливочное, Anchor, 82%, 180 г

ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДОМ

4 порции



60 мин.

Готовим:

1. В глубокой чаше смешиваем масло, сахар и яичный желток, доводим до однородного состояния, затем, не переставая размешивать, постепенно добавляем муку.
2. Приготовленное тесто накрываем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 20-30 минут.
3. Ломаем шоколад на маленькие кусочки.
4. Достаем тесто, добавляем в тесто шоколад и формируем небольшие шарики, которые выкладываем на противень и придавливаем.
5. Выпекаем печенье в духовке при температуре 180 С° в течение 15-20 минут.

Приятного аппетита!



Шоколад Red, 132 г

С 15 ПО 28 ЯНВАРЯ 2019 ГОДА

ВКУСНО



Кофе Жокей для турки, молотый, 250 г



Кофе Жокей Ирландские сливки, молотый, 150 г



Кофе Darte, 100 г



Чай Basilur, волшебная ночь; молочный улун, 100 г



Напиток Teatone, каркадэ; тропические фрукты, 15 стиков



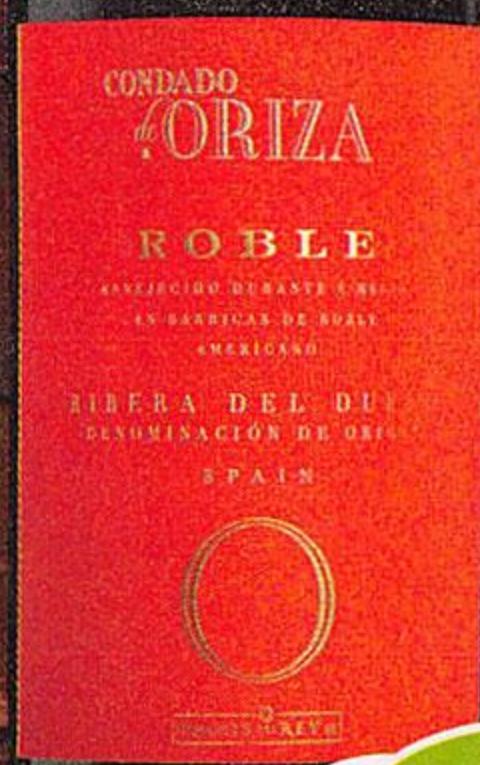
Набор пирожных Венский Цех, 9 шт., 410 г



Торт Птичка, У Палыча, 700 г



ИСПАНИЯ



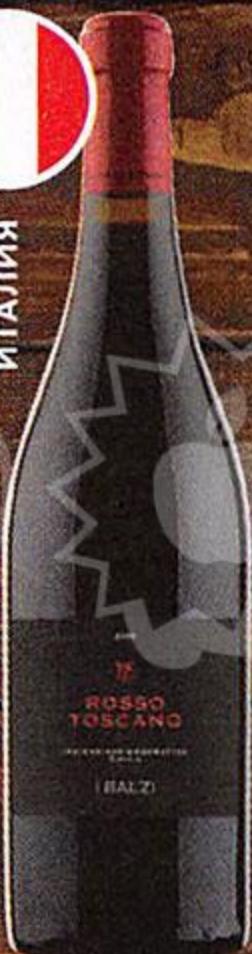
1,5 л

-10%
~~999,99~~
899,99

Вино Condado De Oriza Roble,
красное сухое, 1,5л



ИТАЛИЯ



-16%
~~599,99~~
499,99

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



ИТАЛИЯ



1399,99

Вино Villalta Amarone, красное
полусухое, 0,75 л



ИТАЛИЯ



1699,99

Вино Barolo Antario,
красное сухое, 0,75 л

ПОРТУГАЛИЯ



-18%
~~599,99~~
489,99

Вино Confidencial Reserva,
красное сухое, 0,75 л

ПОРТУГАЛИЯ



-23%
~~689,99~~
529,99

Вино Estreia Branco,
белое сухое, 0,75 л

ИСПАНИЯ



-16%
~~1199,00~~
999,99

Вино Carlos Serres Gran Reserva,
красное сухое, 0,75 л



С 15 ПО 28 ЯНВАРЯ 2019 ГОДА

ВКУСНО



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



Джин London Gin England, 38%, 0,7 л



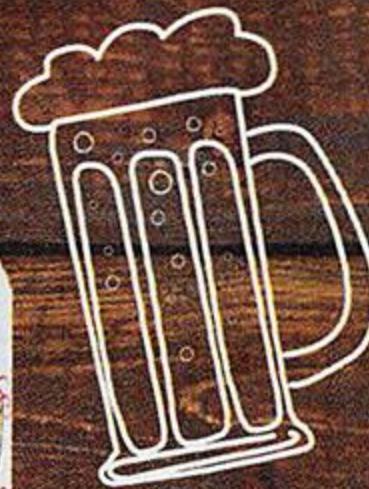
Виски Grant's, 40%, 0,5 л



Коньяк Арарат Ани, армянский,
6 лет, 40%, 0,5 л



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



Пиво Bocholter Kwik Bier,
светлое, 5%, 0,5 л



Пиво Wexford,
темное, 5%, 0,44 л



Пивной напиток Limburgse,
нефильтрованный, 5%, 0,5 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 15 ПО 28 ЯНВАРЯ 2019 ГОДА



Мыло **Malizia**, жидкое, 500 мл

-37%
~~142,99~~
89,99



Зубная паста **Splat**, в ассортименте, 100мл

-31%
~~175,99~~
119,99



Мицеллярная вода для лица
Черный жемчуг, 750мл

-35%
~~339,99~~
219,99



Стиральный порошок **Bio Mio**,
для цветного белья, 1500г

-35%
~~479,99~~
309,99



Туалетная бумага **Regina**, белая, 8 рулонов, 3 слоя, 1 уп

-33%
~~299,99~~
199,99

Срок проведения акции с 15 по 28 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 дополнительна снижена относительно заявленной в рекламе. Предложение действительно для Москвы, Московской обл., Рязани, Владимира, Тулы, Калуги, Костромы, Ярославля, Твери и Смоленска. Все подробности в магазинах «Пятёрочка» и на сайте www.5ka.ru.

Каталог предназначен для распространения только в универсалах «Пятёрочка».