

С 15 ПО 28 ЯНВАРЯ 2019 Г.

ВКУСНО



-для тех, кто ценит-



ЗАПЕЧЕННЫЙ СИБАС

4 порции  60 мин.

Берем:

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

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!



С 15 ПО 28 ЯНВАРЯ 2019 ГОДА

ВКУСНО



Колбаса Чардаш, полукупченая, Иней, 300 г



Колбасы Assorti, фирменные, сыропеченные, 100 г



Блинчики с малиной,
Сибирская коллекция, 400 г



Пельмени Аурум,
Caesar, 800 г

БУТЕРБРОД С СЕЛЬДЬЮ И ЯЙЦОМ

3 порции



25 мин.

Берем:

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

Готовим:

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

Приятного аппетита!



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, Foodart, 100 г



Десерт Премиум, клубника; персик, Экопродукт, 330 г



Арахис обжареный, Planters, 270 г



Цикорий растворимый, Chikoroff, 110 г

СЫРНЫЕ ШАРИКИ

2 порции 40 мин.

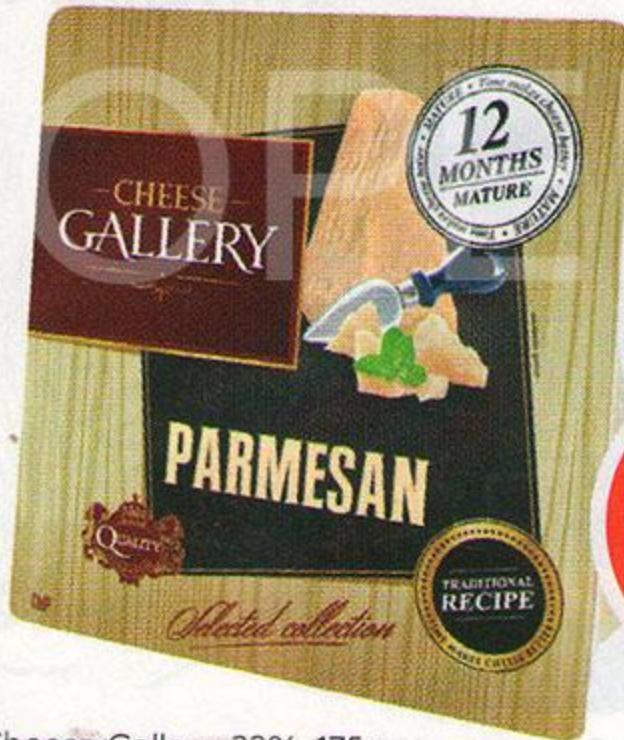
Берем:

- 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!



Сыр Пармезан, Cheese Gallery, 32%, 175 г

ВКУСНО



Делает
нас ближе



СМУЗИ С МЮСЛИ И СУХОФРУКТАМИ

2 порции  10 мин.

Берем:

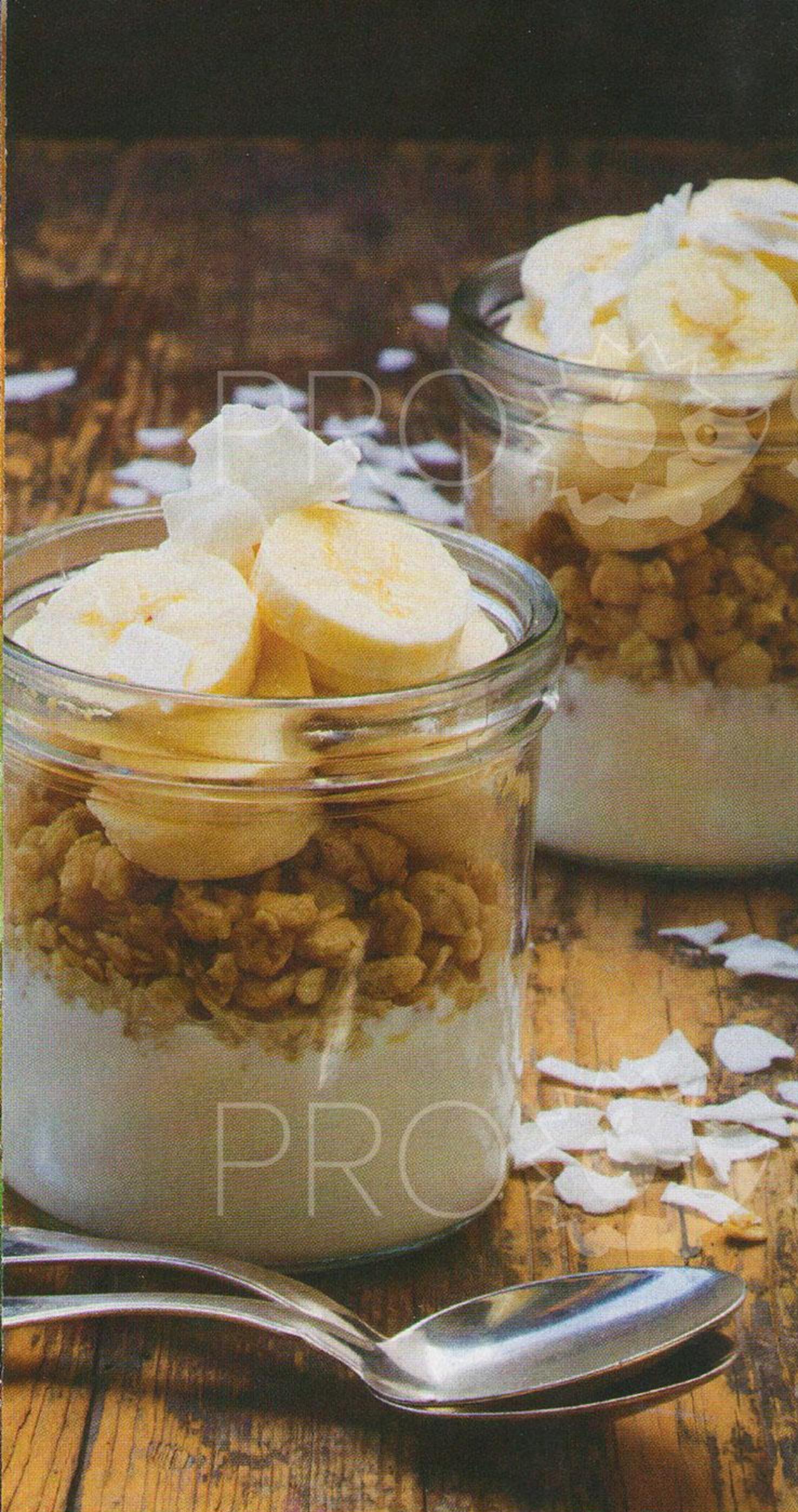
- Сливки 10% 100 г
- Йогурт питьевой 200 г
- Банан 2 шт.
- Мюсли 140 г
- Сухофрукты 100 г

Готовим:

1. Сухофрукты и один очищенный банан кладем в блендер, добавляем сливки и доводим все содержимое до однородного состояния.
2. Добавляем в чашу блендера йогурт и повторяем процедуру еще раз.
3. Переливаем смузи в стакан, сверху посыпаем мюсли.
4. 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.



С 15 ПО 28 ЯНВАРЯ 2019 ГОДА

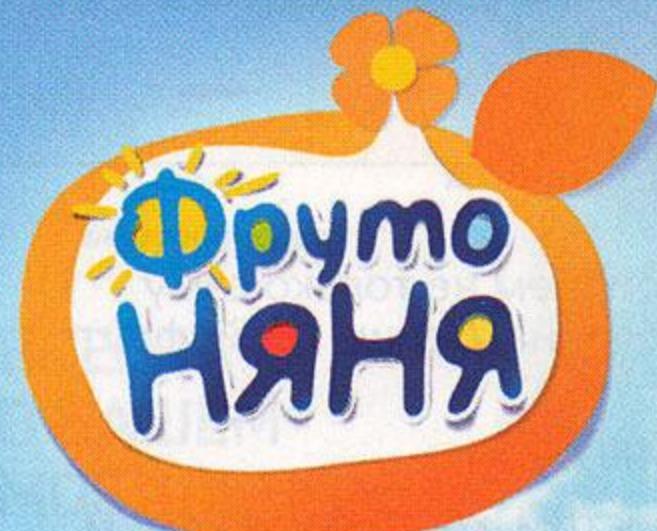
ВКУСНО



Пюре мясное 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

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!



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

С 15 ПО 28 ЯНВАРЯ 2019 ГОДА

ВКУСНО



Энергетический напиток Е-ОН,
в ассортименте, 0,45 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



ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДОМ

4 порции  60 мин.

Берем:

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

Сливочное масло для выпечки
и 250 г муки для теста

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 Milka, фигурный в форме яйца
с кремовой молочной начинкой, 112 г

С 15 ПО 28 ЯНВАРЯ 2019 ГОДА

ВКУСНО



Кофе Жокей Ирландские сливки,
молотый, 150 г



Кофе Darte Light Taste, растворимый, 100 г



Кофе Жокей, Премиум для турки, молотый,
250 г

-33%

149.99

99.99



Чай Basilur, черный Волшебная Ночь;
зеленый Молочный Улун, 100 г



249.99

199.99



Напиток чайный Teatone, каркадэ;
тропические фрукты, 15*1,8 г

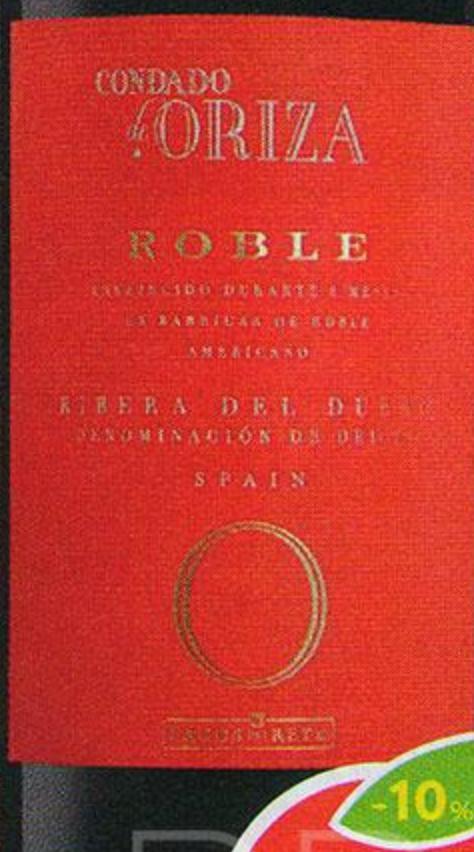


79.99

49.99



Испания



CONDADO
de ORIZA

ROBLE

LAZARO DE ORIZA
ESTABRILLADA DE ROBLE
AMERICANO

REBERA DEL DUERO
DENOMINACION DE ORIGEN
SPAIN



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

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



Италия



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

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



Италия



Вино Villalta Amarone, красное
полусухое, 0,75 л

1399



Италия



Вино Barolo Antario,
красное сухое, 0,75 л

1699



ПОРТУГАЛИЯ



Вино Confidencial Reserva,
красное сухое, 0,75 л

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



ПОРТУГАЛИЯ



Вино Estreia Branco,
белое сухое, 0,75 л

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



Испания



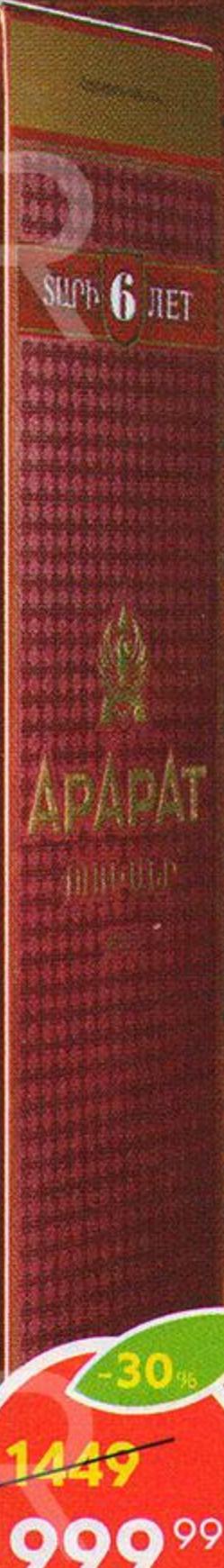
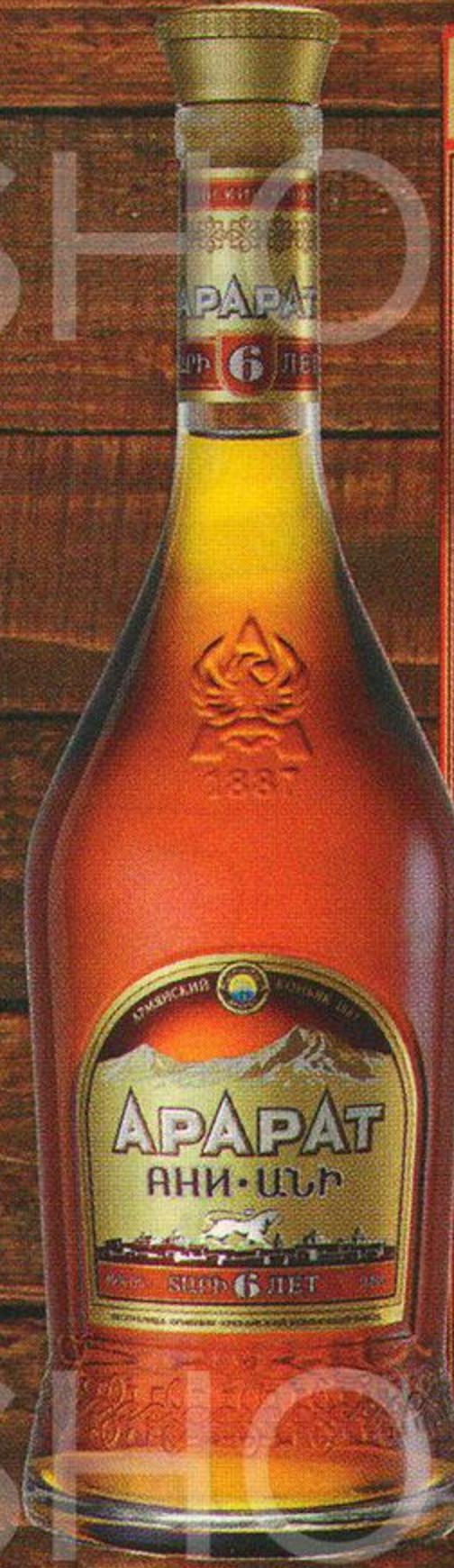
Вино Carlos Serres Gran Reserva,
красное сухое, 0,75 л

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 15 ПО 28 ЯНВАРЯ 2019 ГОДА

ВКУСНО⁵



Джин London Gin England, 38%, 0,7 л

Виски Grant's, 40%, 0,5 л



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

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

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



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 15 ПО 28 ЯНВАРЯ 2019 ГОДА



Мыло Malizia, жидкое, 500 мл



Зубная паста Splat, в ассортименте, 100мл



Мицеллярная вода для лица
Черный жемчуг, 750мл



Стиральный порошок Bio Mio,
для цветного белья, 1500г



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

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 дополнительно снижена относительно заявленной в рекламе. Предложение действительно для г. Архангельска и Архангельской области, г. Вологда и Вологодской области, г. Ярославль и Ярославской области, г. Иваново и Ивановской области, г. Тверь и Тверской области, г. Владимира и Владимирской области, г. Костромы и Костромской области. Все подробности в магазинах «Пятёрочка», на сайте www.5ka.ru, и по телефону горячей линии 8 800 555 55 05. Каталог предназначен для распространения только в универсалах «Пятёрочка».