

С 15 ПО 28 ЯНВАРЯ 2019 Г.

# ВКУСНО

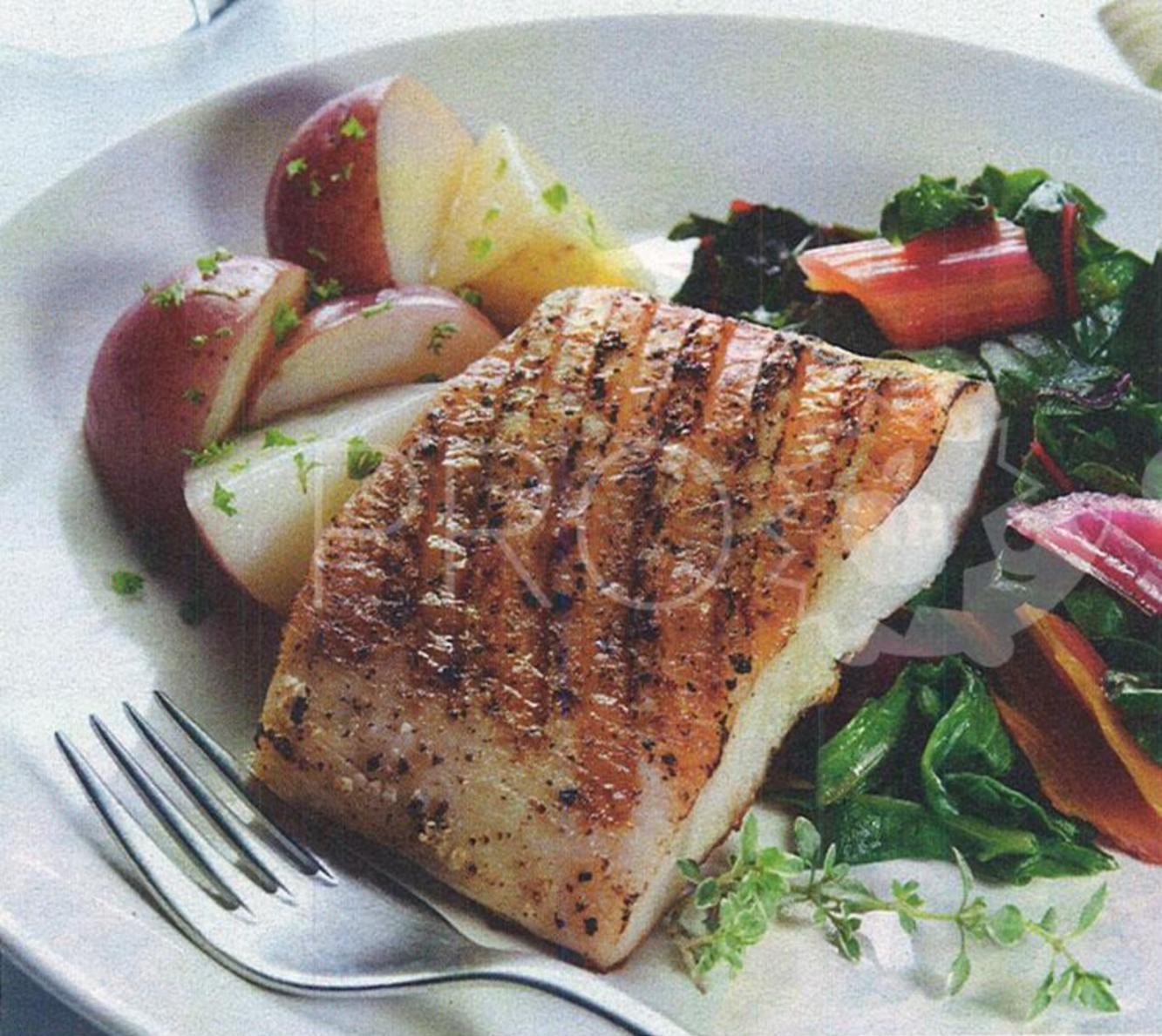
— ДЛЯ ТЕХ, КТО ЦЕНИТ —

PRO SHOPPER



PRO SHOPPER

РЕЦЕПТЫ ВНУТРИ



## 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°C. 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!**



Корюшка,  
холодного копчения, Kingfish, 200 г

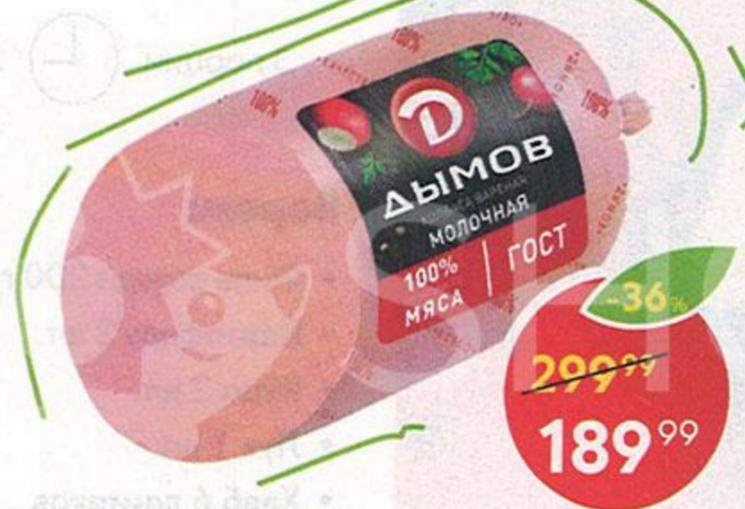


С 15 ПО 28 ЯНВАРЯ 2019 ГОДА

ВКУСНО



Бекон Венгерский, сырокопченый, Самсон, 140 г



Колбаса молочная ГОСТ, вареная, Дымов, 500 г



Колбаса Сальчичон, сырокопченая, Черкизово, 500 г



Сосиски Премиум, с натуральными сливками, Мясной Дом Бородина, 480 г



Котлеты Белорусские, из индейки, 560 г



Стейк Классик, из говядины, охлажденный, Мираторг, 340 г



Пельмени Аурум, Цезарь, 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 сельди 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 Чиа, Foodart, 100 г



Десерт Премиум, клубника; персик, Экопродукт, 330 г



Цикорий растворимый, Chikoroff, 110 г



Арахис обжаренный, Planters, 270 г





## СЫРНЫЕ ШАРИКИ

2 порции



40 мин.

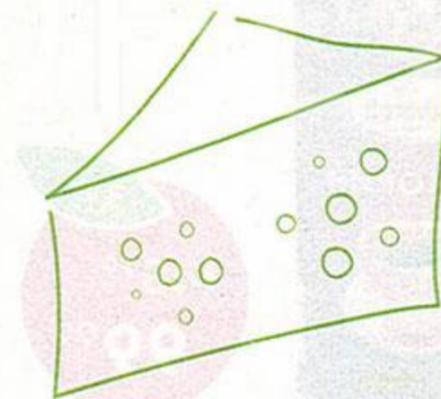
### Берем:

- 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!**

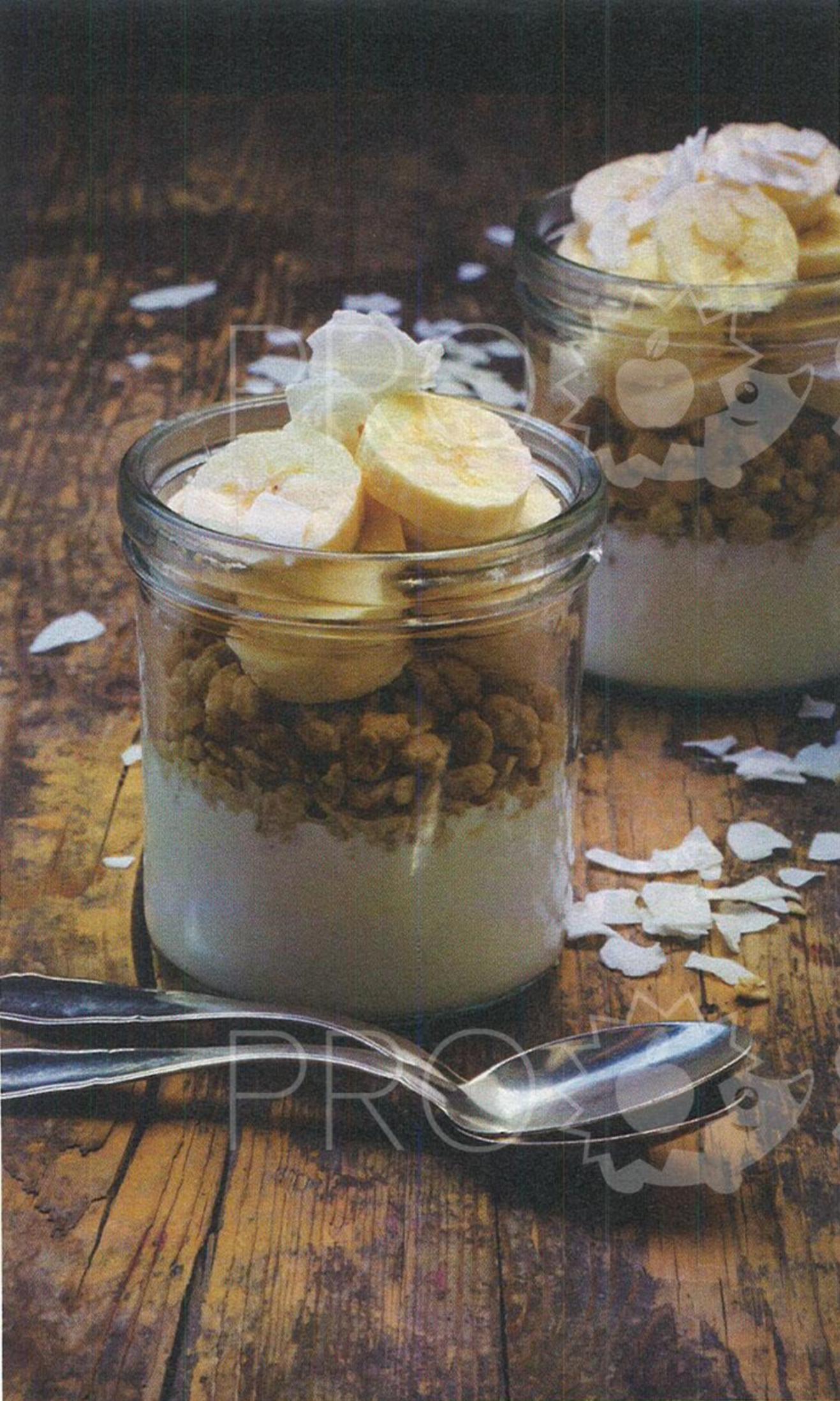


# Даниссимо я исполняю твои желания!

Мягкий сливочный творожок «Даниссимо» с изысканным вкусом имбирного пряника — этот десерт был создан, чтобы подарить вам момент истинного удовольствия.



Уникальная комбинация легкого и нежного йогурта с удивительно вкусными хрустящими злаковыми шариками в белом шоколаде с корицей и имбирем.



## 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



~~108<sup>99</sup>~~  
-35%  
69<sup>99</sup>

Пюре Gerber,  
в ассортименте, 80 г



ВЫГОДНО

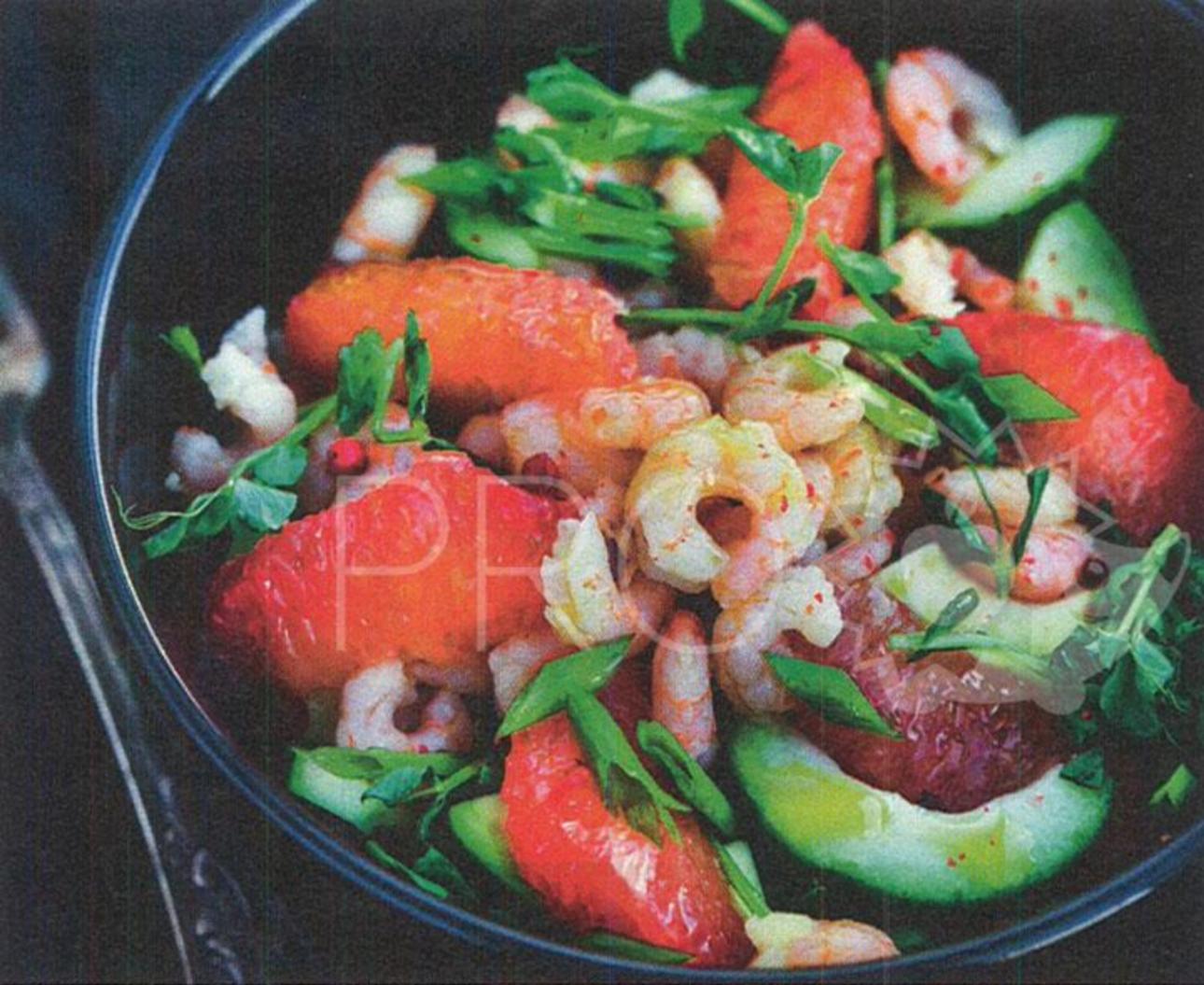
Личи, 1 кг



## Фруто Няня в «Пятёрочке»



Сведения о возрастных ограничениях применения продуктов "Фруто Няня" 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!**



~~154<sup>99</sup>~~  
109<sup>99</sup>

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

С 15 ПО 28 ЯНВАРЯ 2019 ГОДА

**ВКУСНО** 



Энергетический напиток E-ON, 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



# ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДОМ

4 порции  60 мин.

## Берем:

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

## 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!**



~~299<sup>99</sup>~~  
-33%  
199<sup>99</sup>

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

С 15 ПО 28 ЯНВАРЯ 2019 ГОДА

**ВКУШНО**



Кофе Жокей, Премиум для турки, молотый, 250 г

~~149<sup>99</sup>~~  
**99<sup>99</sup>** -33%



Кофе Жокей Ирландские сливки, молотый, 150 г

~~189<sup>99</sup>~~  
**99<sup>99</sup>** -47%



Кофе Darte Light Taste, растворимый, 100 г

~~599<sup>99</sup>~~  
**299<sup>99</sup>** -50%



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

~~299<sup>99</sup>~~  
**199<sup>99</sup>** -20%



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

~~79<sup>99</sup>~~  
**49<sup>99</sup>** -37%



Пломбир Craft Ice Cream, шоколадный с вишней, Талосто, 350 г

~~339<sup>99</sup>~~  
**179<sup>99</sup>** -47%



Торт Панчитто, Фили-бейкер, 800 г

~~459<sup>99</sup>~~  
**358<sup>99</sup>** -21%



ИСПАНИЯ



1,5 л



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



ИТАЛИЯ



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



ИТАЛИЯ



Вино Villalta Amarone, красное полусухое, 0,75 л



ИТАЛИЯ



Вино Barolo Antario, красное сухое, 0,75 л



ПОРТУГАЛИЯ



Вино Confidencial Reserva, красное сухое, 0,75 л



ПОРТУГАЛИЯ



Вино Estreia Branco, белое сухое, 0,75 л



ИСПАНИЯ

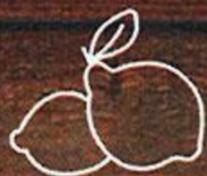


Вино Carlos Serres Gran Reserva, красное сухое, 0,75 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 15 ПО 28 ЯНВАРЯ 2019 ГОДА

ВКУСНО



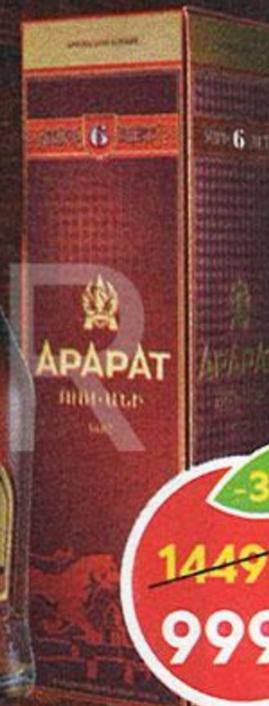
Ликер Limoncello del Conte,  
десертный, 25%, 0,5 л



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



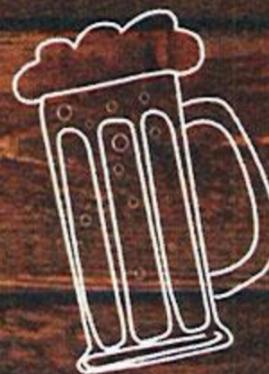
ФРАНЦИЯ



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



Пиво Bochoiter 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



~~142<sup>99</sup>~~  
-37%  
89<sup>99</sup>

Мыло Malizia, жидкое, 500 мл



~~175<sup>99</sup>~~  
-31%  
119<sup>99</sup>

Зубная паста Splat, в ассортименте, 100мл



~~339<sup>99</sup>~~  
-35%  
219<sup>99</sup>

Мицелярная вода для лица  
Черный жемчуг, 750мл



~~299<sup>99</sup>~~  
-33%  
199<sup>99</sup>

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



~~479<sup>99</sup>~~  
-35%  
309<sup>99</sup>

Стиральный порошок Bio Mio,  
для цветного белья, 1500г

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. Санкт-Петербург, Псков, Мурманск, Великий Новгород, Ленинградской, Псковской, Новгородской и Мурманской области, республики Карелия. Все подробности в магазинах «Пятёрочка» и на сайте [www.5ka.ru](http://www.5ka.ru).

Каталог предназначен для распространения только в универсамах «Пятёрочка».