

С 12 ПО 25 ФЕВРАЛЯ 2019 Г.

ВКУСНО



— ДЛЯ ТЕХ, КТО ЦЕНИТ —

PRO SHOPPER





ФУНЧОЗА С ГОВЯДИНОЙ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ

1 порция  60 мин.

ГОТОВИМ:

1. Хорошо разогреваем сковороду и наливаем в неё 25 г растительного масла. Взбиваем яйца и обжариваем на среднем огне до готовности, постоянно перемешивая. Готовую яичницу выкладываем на тарелку.
2. Говядину промываем, высушиваем её при помощи бумажных полотенец и нарезаем поперёк волокон тонкими брусками.
3. Нарезаем тонкими полосками перец и морковь. Мелко нарезаем чеснок.
4. Нагреваем на сковороде оставшееся растительное масло и жарим говядину на сильном огне в течение 5-6 минут.
5. Выкладываем на сковороду к мясу все нарезанные овощи, добавляем соль и молотый перец, жарим на среднем огне, помешивая, 7-8 минут.
6. Фунчозу заливаем холодной водой и оставляем на 10 минут, затем сливаем холодную воду, наливаем кипяток и даём настояться ещё 5 минут, после чего сливаем воду и промываем лапшу.
7. В сковороде соединяем фунчозу, устричный соус, мясо с овощами и яйца. Перемешиваем все, прогреваем 1 минуту и снимаем с огня.

Перед подачей блюдо можно украсить зеленью и кунжутом.

Берем:

- Набор для приготовления фунчозы в устричном соусе 1 шт.
- Филе говядины 100 г
- Яйцо 2 шт.
- Болгарский перец 1 шт.
- Морковь 1 шт.
- Чеснок 2 зубчика
- Растительное масло 50 мл
- Соль, перец, зелень по вкусу



Набор для приготовления фунчозы,
Чим Чим, 190 г

С 12 ПО 25 ФЕВРАЛЯ 2019 ГОДА

ВКУСНО



~~139⁹⁹~~
99⁹⁹ -28%

Паштет Востряковский, индейка, 160 г



~~289⁹⁹~~
199⁹⁹ -31%

Колбаса Одесская, полукопченая, Велком, 360 г



~~669⁹⁹~~
449⁹⁹ -32%

Голяшка Баварская, свиная, Бахрушинъ, 1 кг



~~579⁹⁹~~
349⁹⁹ -39%

Пельмени Отборные, свитлогорье, 800 г




~~109⁹⁹~~
79⁹⁹ -28%

Мята, 50 г



ТЁПЛЫЙ САЛАТ С РИСОМ И КУРИЦЕЙ

2 порции  180 мин.

Берем:

- Рис 100 г
- Киноа 90 г
- Фасоль 90 г
- Куриное филе 200 г
- Болгарский перец 2 шт.
- Растительное масло 30 мл
- Морковь 1 шт.
- Зеленый лук пучок
- Соль по вкусу

ГОТОВИМ:

1. Замачиваем фасоль на ночь. Утром сливаем воду, наливаем новую так, чтобы вода полностью покрывала фасоль и ставим на средний огонь. Варим в течение 1 часа, по необходимости подливая воду.
2. Ставим кастрюлю с водой на плиту. Когда вода закипит, высыпаем рис и варим 20 минут в подсоленной воде. Затем выключаем, убираем с плиты и сливаем воду, чтобы рис остывал.
3. Теперь отвариваем киноа. Заливаем крупу 180 мл воды и ставим на огонь. После закипания варим в течение 15 минут.
4. Болгарский перец и морковь нарезаем кубиками, шинкуем лук. На горячую сковороду добавляем масло и выкладываем овощи. Обжариваем овощи 5 минут на среднем огне.
5. Куриное филе нарезаем ломтиками и выкладываем на горячую сковороду. Обжариваем по 7 минут с каждой стороны. В процессе жарки добавляем соль.
6. В одну ёмкость складываем рис, киноа, фасоль и обжаренные овощи, солим и тщательно перемешиваем. Сверху выкладываем обжаренные ломтики курицы.



Фасоль Кидни, красная, Мистраль, 450 г

С 12 ПО 25 ФЕВРАЛЯ 2019 ГОДА

ВКУСНО 



Рис золотой+дикий, Агро Альянс, 5x100 г



Чечевица Персидская, красная, колотая, Мистраль, 450 г



Аджика Амца, абхазская, Мистраль, 200 г



Вместе
весело
играть!

Попробуйте первыми
НОВИНКУ
в Пятёрочке

Питьевое
люре!



Перед вводом новых продуктов проконсультируйтесь со специалистом



БРУСКЕТТА С СЫРОМ БРИ

2 порции  10 мин.

Берем:

- Хлеб 4 ломтика
- Сыр Бри 100 г
- Изюм 50 г
- Джем 50 г
- Очищенные грецкие орехи 100 г
- Сливочное масло 30 г



Сыр Бри, Vitalat, 60%, 125 г

ГОТОВИМ:

1. Хлеб нарезаем ломтиками толщиной 1 см
2. Греем сковороду и кладём на неё сливочное масло, даём маслу растаять и выкладываем хлеб. Затем обжариваем ломтики хлеба по минуте с каждой стороны на среднем огне.
3. Нарезаем сыр толстыми ломтиками и выкладываем на обжаренные кусочки хлеба. Сверху кладём изюм и орехи, затем добавляем немного джема.

Секреты приготовления брускетты:

1. Идеально для приготовления брускетты подходит итальянский хлеб чиабатта. Хлеб необходимо нарезать толщиной 1-2 см.
2. Ломтики хлеба предварительно обсушивают до прожаривания (на гриле, решётке или на сковороде).
3. Поджаривать чиабатту нужно так, чтобы она подрумянилась снаружи, но оставалась мягкой внутри.
4. Уже после того, как хлеб покрылся румяной корочкой, нужно сбрызнуть его оливковым маслом.
5. Еще теплые ломтики хлеба натрите чесноком.
6. Когда хлеб готов, осталось только решить, какую начинку положить сверху.



Хлеб Даниловский, нарезка, Коломенский, 275 г

С 12 ПО 25 ФЕВРАЛЯ 2019 ГОДА

ВКУСНО



Сыр Illertaler, полутвердый, 45%, 200 г



Майонез Mr.Ricco, с маслом авокадо, 67%, 400 мл



Сметана Князь Вежич, 20%, 315 г



Хлеб Даниловский, ржано-пшеничный, 300 г



Сливки Петмол, стерилизованные, 11%, 0,5 л



Йогурт Valio, вишня; манго, 2,6%, 180 г



ПИРОГ С ВАРЕНЬЕМ

8 порций



90 мин.

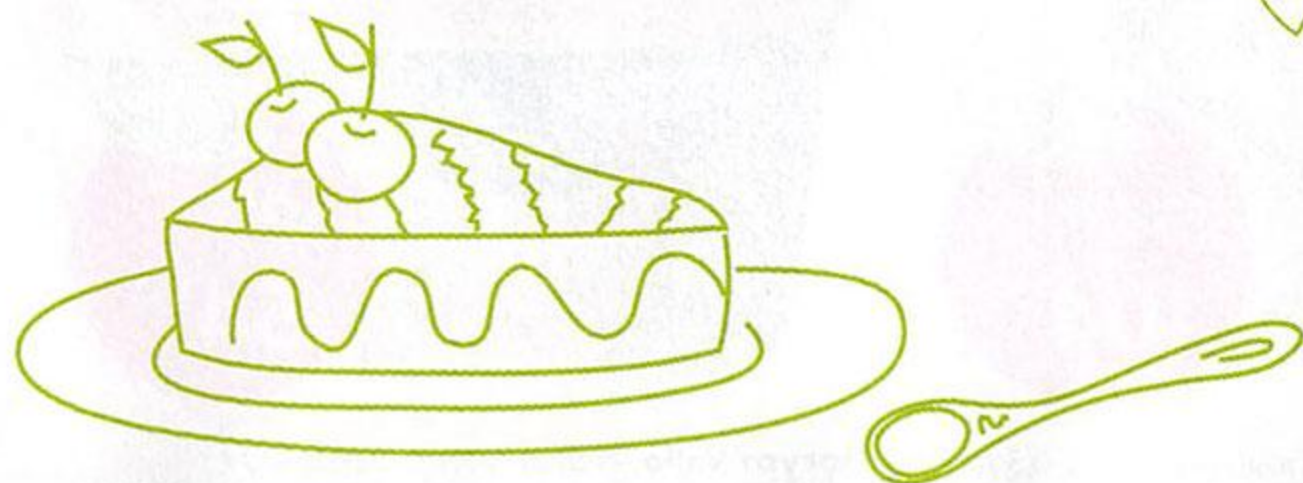
Берем:

- Масло 100 г
- Мука 250 г
- Сахар 100 г
- Яйца 1 шт.
- Варенье 450 г

ГОТОВИМ:

1. Растираем масло с сахаром, добавляем муку и перемешиваем получившуюся смесь ложкой.
2. В тесто добавляем яйцо, продолжаем перемешивать. Когда тесто станет однородным, скатываем его в шар и убираем в морозилку на 15-20 минут.
3. Достаём тесто и разрезаем пополам, первую половину раскатываем, выкладываем в форму и делаем бортики, поверх кладем варенье.
4. Из второй половины теста делаем полоски и закрываем ими пирог.
5. Убираем пирог в духовку разогретую до 190°C на 40-45 минут.

Приятного аппетита!



Яйца куриные, Счастливая курица, отборные, 10 шт., 1 уп.



Варенье Janarat, белая черешня; грецкие орехи, 450 г

С 12 ПО 25 ФЕВРАЛЯ 2019 ГОДА

ВКУСНО 



Напиток Fitoguru, в ассортименте, 250 мл



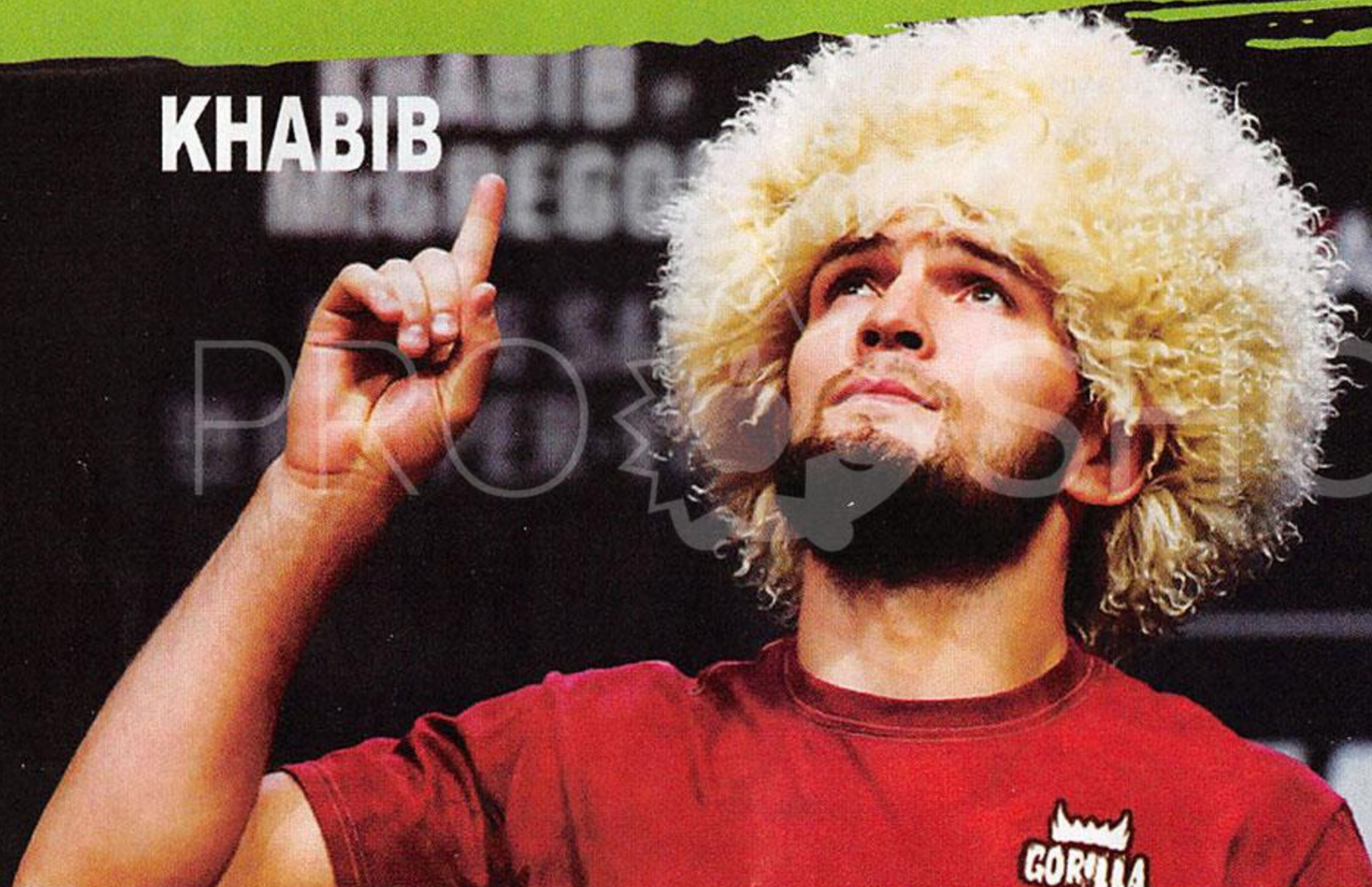
Вода Vittel, минеральная, 0,5 л



Компот из айвы; вишни, Janarat, 1 л

**GORILLA ENERGY –
ЭНЕРГИЯ ТВОИХ ПОБЕД!
ВСЁ ТОЛЬКО НАЧИНАЕТСЯ...**

КНАВІВ





САЛАТ КАПРЕЗЕ

2 порции  10 мин.



Берем:

- Томаты 2 шт.
- Сыр Моцарелла 200 г
- Бальзамический крем-соус 20 мл
- Оливковое масло 20 мл
- Соль, перец, листья базилика по вкусу

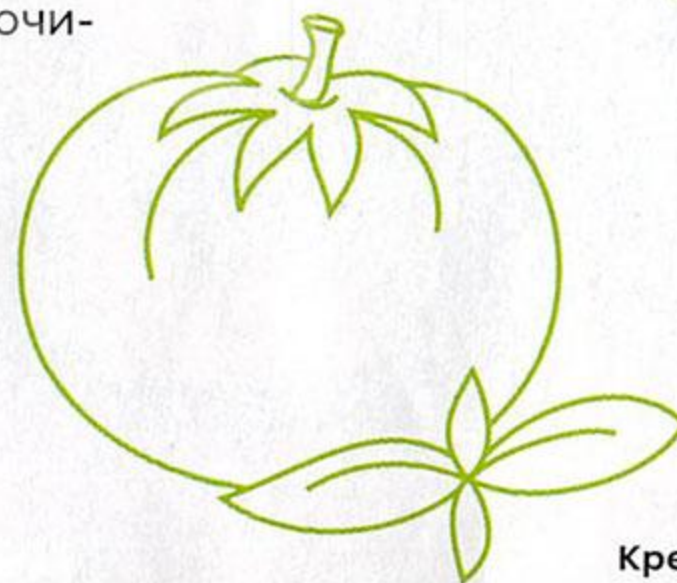
ГОТОВИМ:

1. Нарезаем томаты и сыр Моцарелла на ломтики среднего размера
2. Выкладываем ломтики томата и сыра на блюдо, чтобы они перекрывали друг друга
3. Выкладываем листья базилика между ломтиками
4. Каждый ломтик сбрызгиваем оливковым маслом и поливаем бальзамическим соусом
5. Посыпаем салат солью и приправляем чёрным перцем

Рекомендуем подавать салат с ломтиками хрустящего хлеба.

Простота и полезность салата обеспечивает ему успех во многих странах мира. Все составляющие исключительно питательные.

Приятного аппетита!



Крем-соус, Kotanyi, 250 мл

 PURINA®

Friskies®



©Владелец товарных знаков: Societe des Produits Nestle S.A. (Швейцария)



Напиток спиртной на основе рома, Ron Anejo Carta Vieja, 38%, 0,5 л



Ликер Becherovka, горький, 38%, 0,7 л



Коньяк Старейшина, In Single Barrel, семилетний, 45%, 0,5 л



Коньяк Ной Араспел, армянский, пятилетний, 40%, 0,5 л



Виски Scottish Land, 40%, 0,05 л



Виски Grants, 40%, 0,75 л



Виски Glenfiddich, двенадцатилетний, 40%, 0,5 л



Виски Macallan, двенадцатилетний, 40%, 0,5 л

УПРЕЖДЕНИЕ: ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 12 ПО 25 ФЕВРАЛЯ 2019 ГОДА

ВКУСНО 



559⁹⁹

Ликер Sambuca Classic Iseo, 38%, 0,5 л



ВЫГОДНО
379⁹⁹

Водка Байкал Ice, 40%, 0,5 л



ВЫГОДНО
449⁹⁹

Джин Barrister Dry, 40%, 0,5 л



ВЫГОДНО
799⁹⁹

Напиток спиртной Aperol, 11%, 0,7 л



899⁹⁹

Текила Tres Sombreros Белая, 38%, 0,7 л



1349⁰⁰

Напиток спиртной Метакса 5*, 38%, 0,7 л



1399⁰⁰

Бренди Torres, 10 летний, 38%, 0,7 л



~~189⁹⁹~~
119⁹⁹ **-36%**

Шоколад Lindt Превосходство, темный, лимон и имбирь, 100 г

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ИТАЛИЯ



499⁹⁹

Напиток Вермут Martiamo Bianco, 1 л



ИТАЛИЯ



выгодно

499⁹⁹

Вино Campo Del Passo Prosecco, игристое, белое, сухое, 0,75 л



ИТАЛИЯ

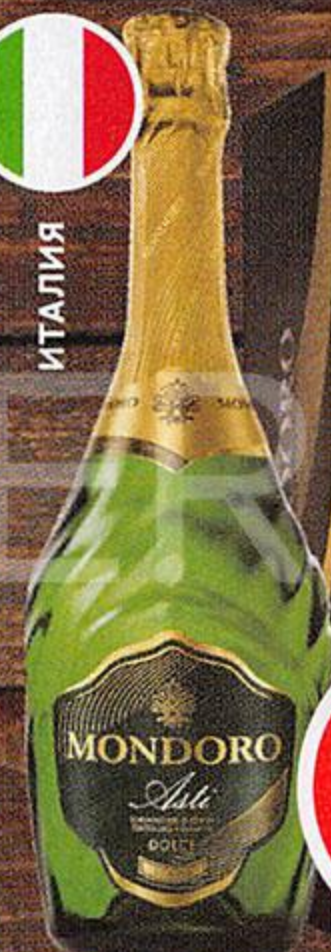


549⁹⁹

Вино Prosecco Costabello, игристое, белое, сухое, 0,75 л



ИТАЛИЯ



899⁹⁹

Вино Mondoro Asti, игристое, белое сладкое 0,75 л



ИТАЛИЯ



~~699⁹⁹~~
589⁹⁹

Вино Primitivo Di Manduria, красное, сухое, 0,75 л



ИТАЛИЯ



~~839⁹⁹~~
699⁹⁹

Вино Gavi Del Comune Di Gavi, белое сухое, 0,75 л



ИТАЛИЯ



779⁹⁹

Вино Tancia Chianti Reserva, красное, сухое, 0,75 л



ИТАЛИЯ



1399⁰⁰

Вино Villalta Amarone, красное, полусухое, 0,75 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 12 ПО 25 ФЕВРАЛЯ 2019 ГОДА

ВКУСНО 



ИСПАНИЯ



~~349⁹⁹~~

Напиток винный Platino Blue Moscato, игристый, сладкий, 0,75 л



ИСПАНИЯ



~~799⁹⁹~~
-25%
599⁹⁹

Вино Campo Viejo Tempranillo, красное сухое 0,75 л



НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ



~~899⁹⁹~~
-22%
699⁹⁹

Вино Sommelier's Collection Sauvignon Blanc, белое, сухое 0,75л



ФРАНЦИЯ



~~639⁹⁹~~
выгодно

Вино Saint Andre Medoc, красное, сухое, 0,75 л



ФРАНЦИЯ



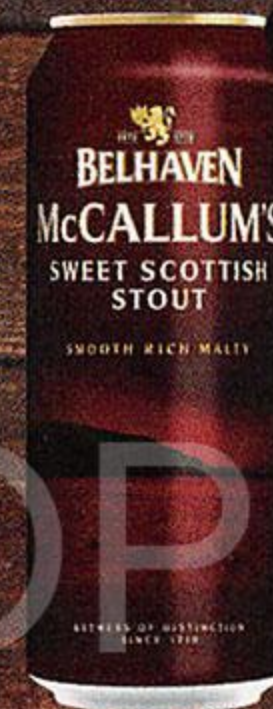
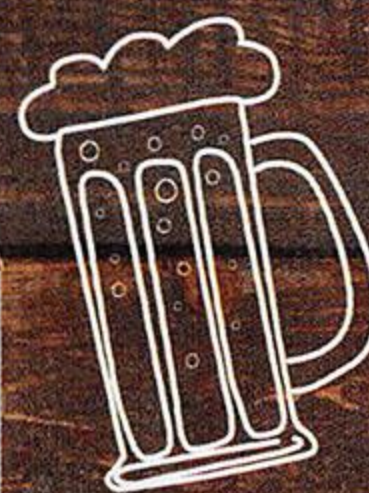
~~469⁰⁰~~
выгодно

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



~~109⁹⁹~~
-20%
87⁹⁹

Пиво Svyturys, Baltas White, светлое, нефильтованное, 5%, 0,568 л



~~159⁹⁹~~
-20%
127⁹⁹

Пиво Белхавен, в ассортименте, темное, 4,1-4,2%, 0,44 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 12 ПО 25 ФЕВРАЛЯ 2019 ГОДА



Туалетная бумага Zewa just 1, 4 слоя, 4 рулона, 1 уп



Дезодорант Malizia Uomo Skyline, 150 мл



Набор Axe Gold, гель для душа и шампунь/дезодорант, 1уп



Зубная щетка President, в ассортименте, 1 шт



Зубная паста President, в ассортименте, 75 мл



Игрушка Конструктор, 1 шт.



Плед, 100x170 см, 1 шт.



Халат мужской, махровый, размер: L-XL, 1 шт.

Срок проведения акции с 12 по 25 февраля 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 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 универсамах «Пятёрочка».