

С 12 ПО 25 ФЕВРАЛЯ 2019 Г.

# ВКУСНО



— ДЛЯ ТЕХ, КТО ЦЕНИТ —

PRO SHOPPER





## ФУНЧОЗА С ГОВЯДИНОЙ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ

1 порция  60 мин.

### 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

### 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.

**Приятного аппетита!**



Набор для приготовления фунчозы,  
Чим Чим, 190 г

С 12 ПО 25 ФЕВРАЛЯ 2019 ГОДА

**ВКУСНО**



**Крабовые палочки**, с мясом натурального краба, охлажденные, Vici, 150 г



**Грудка куриная**, с овощами в желе, Калужский МК, 200 г



**Колбаски Пикантные**, Иней, 500 г



**Фарш Black Angus**, говяжий, охлажденный, Мираторг, 400 г



**Хинкали По-Восточному**, Ложкаревъ, 900 г



**Блинчики Морозко**, яблоко, лимон, корица, 210 г



**Креветки Аргентинские**, красные, в панцире, Vici, 450 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.

**Приятного аппетита!**



Рис золотой+дикий, Агро Альянс, 5x100 г

~~139<sup>99</sup>~~  
-42%  
79<sup>99</sup>

С 12 ПО 25 ФЕВРАЛЯ 2019 ГОДА

**ВКУСНО** 



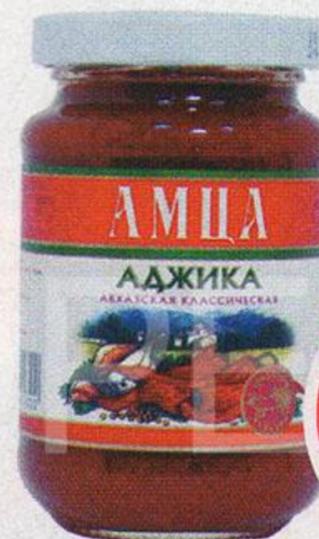
~~119<sup>99</sup>~~  
**76<sup>99</sup>** -35%

Фасоль Кидни, красная, Мистраль, 450 г



~~129<sup>99</sup>~~  
**94<sup>99</sup>** -26%

Чечевица Персидская,  
красная, колотая, Мистраль, 450 г



~~198<sup>99</sup>~~  
**149<sup>99</sup>** -24%

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

### 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.

**Приятного аппетита!**

С 12 ПО 25 ФЕВРАЛЯ 2019 ГОДА

**ВКУСНО** 

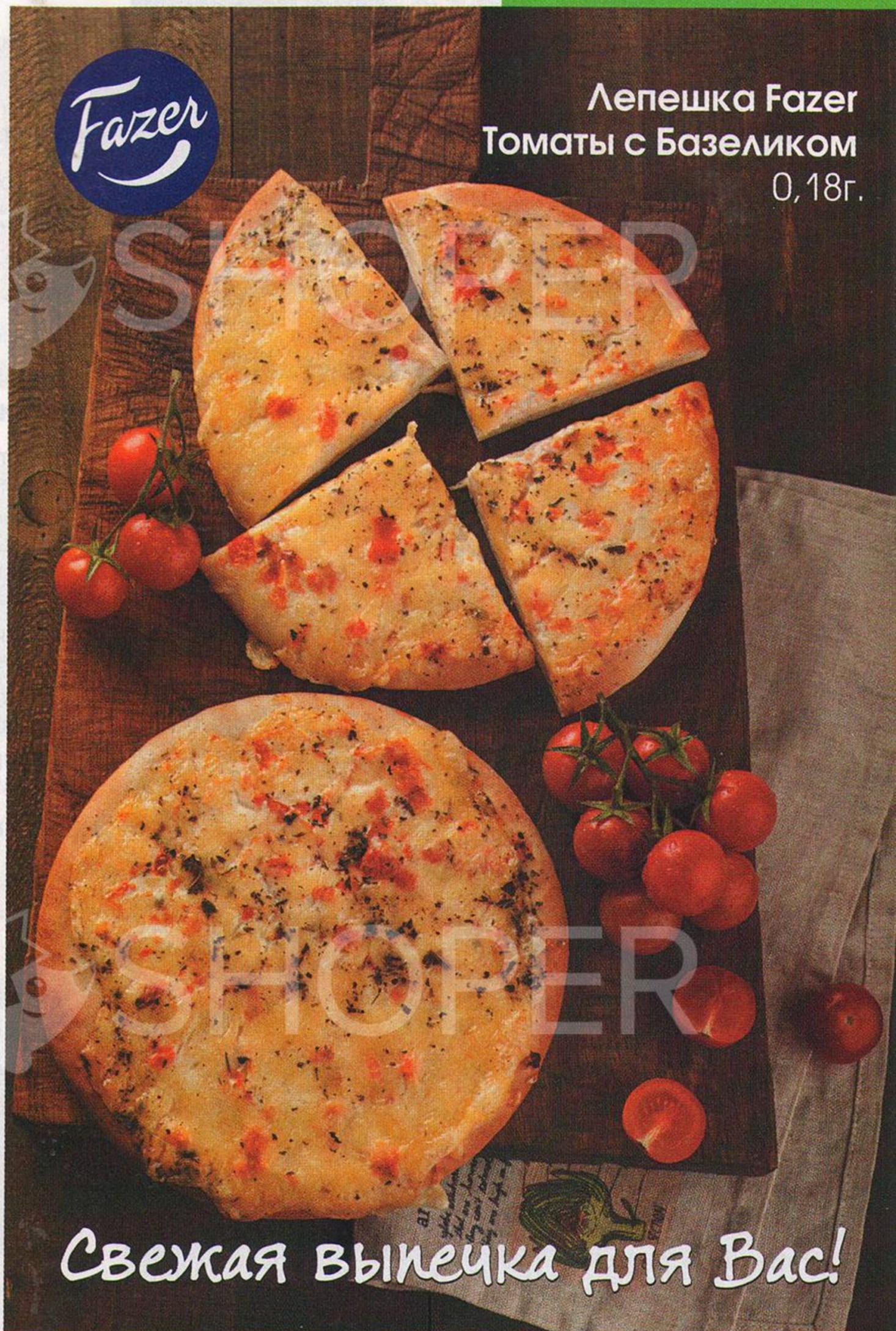


~~81<sup>79</sup>~~  
**49<sup>99</sup>**

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



Лепешка Fazer  
Томаты с Базеликом  
0,18г.



Свежая выпечка для Вас!

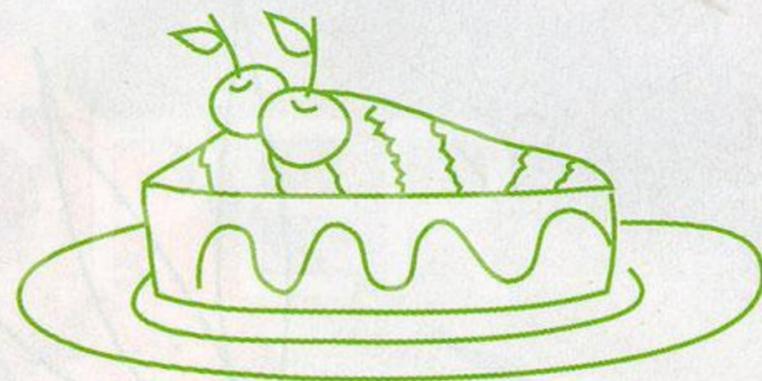


# ПИРОГ С ВАРЕНЬЕМ

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. Достаем 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!**



~~229<sup>99</sup>~~  
**199<sup>99</sup>**  
-13%

Варенье Janarat, белая черешня;  
грецкие орехи, 450 г

С 12 ПО 25 ФЕВРАЛЯ 2019 ГОДА

**ВКУСНО** 



**Вода Vitel**, минеральная,  
0,5 л



**Компот из айвы; вишни, Janarat**, 1 л



**Мороженое пломбир Вкусландия**,  
грецкий орех с кленовым сиропом, 450 г

**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®**



PRO SHOPPER



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



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



Ликер Becherovka,  
горький, 38%, 0,7 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 12 ПО 25 ФЕВРАЛЯ 2019 ГОДА

ВКУСНО

# PRO SHOPPER



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

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

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ИТАЛИЯ



Напиток Вермут Martiamo Bianco, 1 л



ИТАЛИЯ



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



ИТАЛИЯ



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

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 12 ПО 25 ФЕВРАЛЯ 2019 ГОДА

**ВКУСНО**



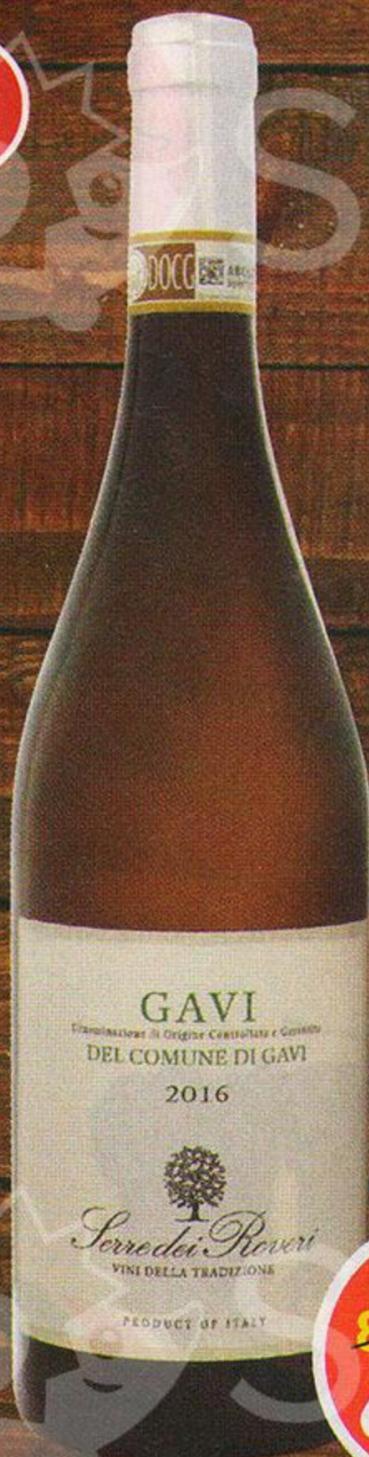
ИСПАНИЯ



Вино Campo Viejo Tempranillo,  
красное сухое 0,75 л



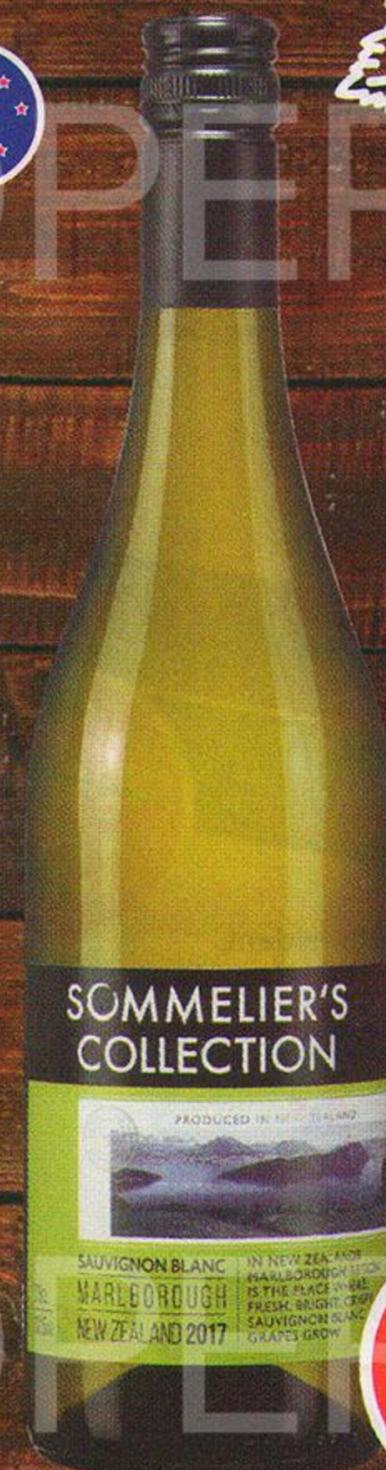
ИТАЛИЯ



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



НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ



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



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 12 ПО 25 ФЕВРАЛЯ 2019 ГОДА



-25%  
~~159<sup>99</sup>~~  
119<sup>99</sup>

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



-38%  
~~209<sup>99</sup>~~  
129<sup>99</sup>

Дезодорант Malizia Uomo Skyline, 150 мл



299<sup>99</sup>

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



-30%  
~~229<sup>99</sup>~~  
159<sup>99</sup>

Зубная щетка President, Exclusive; Smokers, 1 шт.



-29%  
~~239<sup>99</sup>~~  
169<sup>99</sup>

Зубная паста President, Renome; White, 75 мл



399<sup>99</sup>

Игрушка Конструктор, 1 шт.



399<sup>99</sup>

Плед, 100x170 см, 1 шт.



1399<sup>99</sup>

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 г. Архангельска и Архангельской области, г. Вологда и Вологодской области, г. Ярославля и Ярославской области, г. Иваново и Ивановской области, г. Тверь и Тверской области, г. Владимира и Владимирской области, г. Кострома и Костромской области. Все подробности в магазинах «Пятёрочка» и на сайте [www.5ka.ru](http://www.5ka.ru).

Каталог предназначен для распространения только в универсамах «Пятёрочка».