

С 12 ПО 25 ФЕВРАЛЯ 2019 Г.

PRO SHOPER

PRO SHOPER

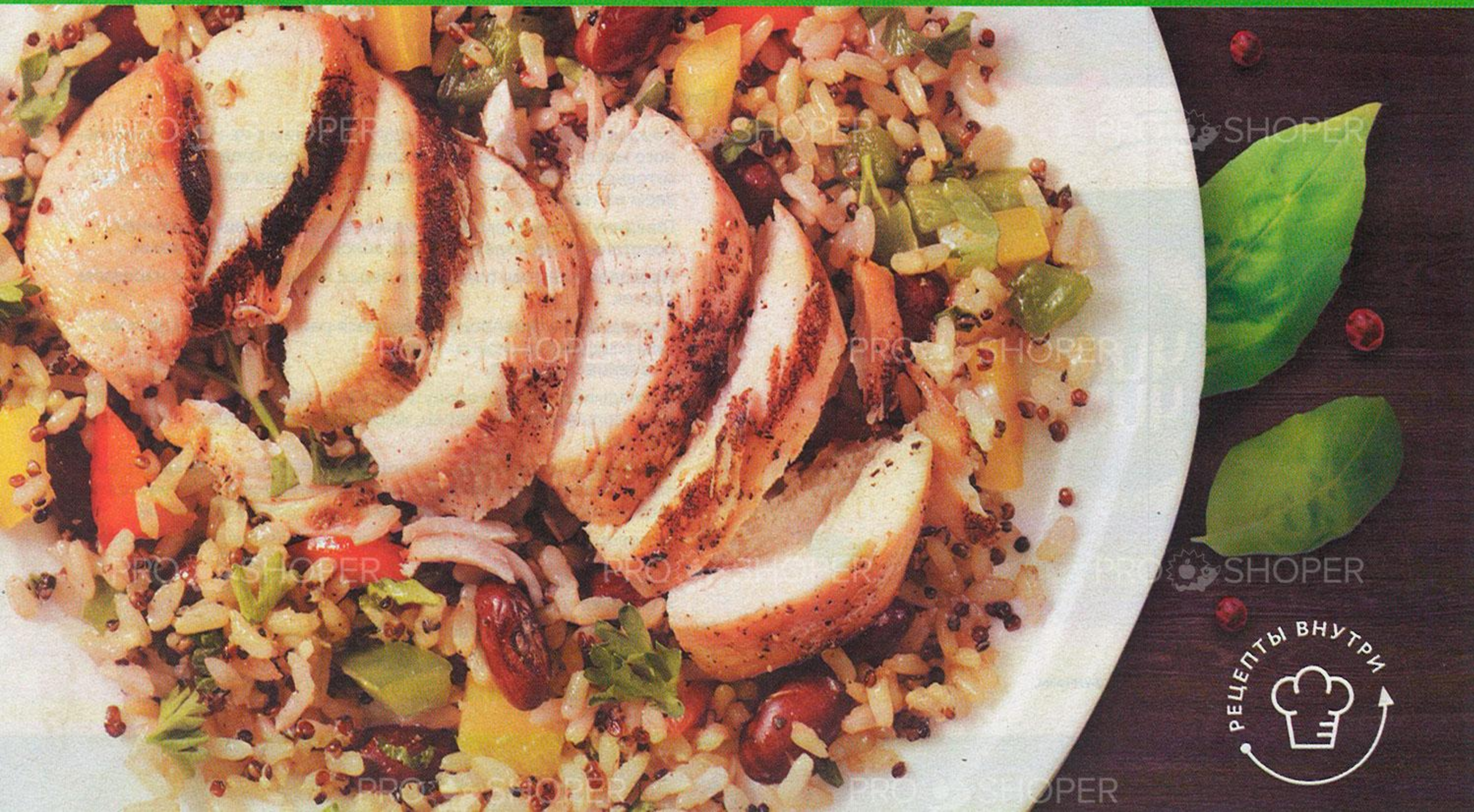
PRO SHOPER

# ВКУСНО

– ДЛЯ ТЕХ, КТО ЦЕНИТ –

PRO SHOPER

PRO SHOPER





## 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**



**Колбаса Салаямя Экстра,**  
сырокопченая, Дымов, 235 г



**Колбаса Премиум,** с натуральными  
сливками, Мясной Дом Бородина, 500 г



**Кордон Блю с сыром и ветчиной,**  
Мираторг, 405 г



**Сосиски Докторские,**  
Велком, 440 г



**Смесь Итальянская, Витамин,** 400 г



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



**Пельмени Домашние,**  
Цезарь, 800 г



**Стейк Баффало Black Angus,**  
из мраморной говядины, Мираторг, 390 г



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

С 12 ПО 25 ФЕВРАЛЯ 2019 ГОДА

ВКУСНО



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

Фасоль Кидни, красная, Мистраль, 450 г



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

Чечевица Персидская, красная, колотая, Мистраль, 450 г



~~209<sup>99</sup>~~  
-28%  
149<sup>99</sup>

Аджика Амца, абхазская, Мистраль, 200 г



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

Варенье Janarat, белая черешня; грецкие орехи, 450 г



Вместе весело играть!

Попробуйте первыми  
**НОВИНКУ**  
в Пятёрочке



Питьевое пюре!

Перед вводом новых продуктов проконсультируйтесь со специалистом



PRO SHOPER

PRO SHOPER

PRO SHOPER

PRO SHOPER

PRO SHOPER

PRO SHOPER

PRO SHOPER


PRO SHOPER

PRO SHOPER

С 12 ПО 25 ФЕВРАЛЯ 2019 ГОДА

ВКУСНО

## 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!



Пломбир крем-брюле,  
Чистая Линия, 255 г



Мороженое йогуртное Ekselence,  
со вкусом манго-маракуйя, 460 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!



~~189<sup>99</sup>~~  
-31%  
**129<sup>99</sup>**

Зефир Вологодский,  
с облепихой, глазированный, 250 г



~~189<sup>99</sup>~~  
-31%  
**129<sup>99</sup>**

Мармелад Вологодский,  
с грецкими орешками, 280 г



~~448<sup>79</sup>~~  
-22%  
**349<sup>99</sup>**

Торт Крем-Брюле, Невские Берега,  
800 г



С 12 ПО 25 ФЕВРАЛЯ 2019 ГОДА

**ВКУШНО**



~~79<sup>99</sup>~~  
**58<sup>99</sup>**

Напиток Fitoguru,  
в ассортименте,  
250 мл



~~96<sup>99</sup>~~  
**65<sup>99</sup>**

Вода Vittel,  
минеральная, 0,5 л

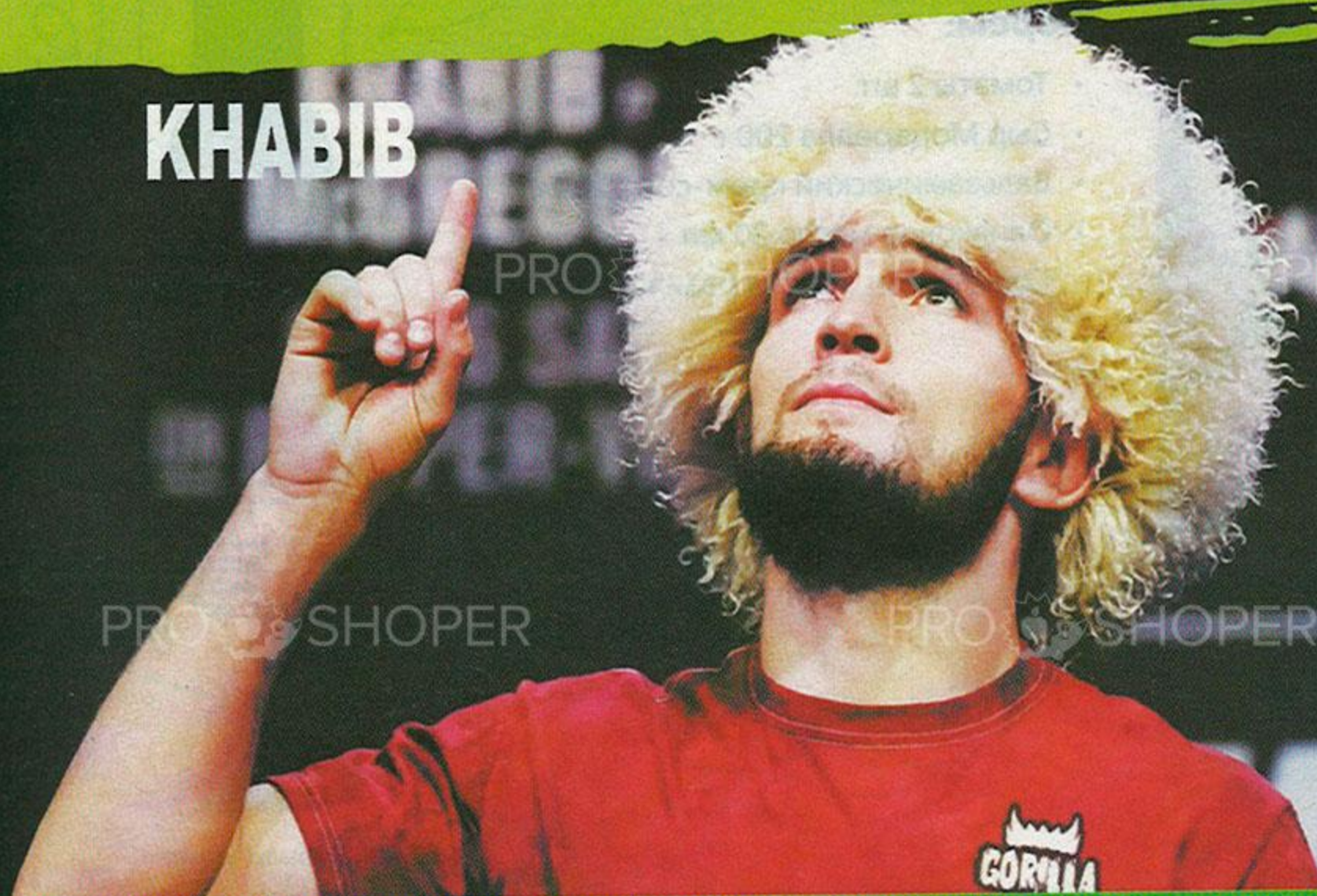


~~143<sup>99</sup>~~  
**99<sup>99</sup>**

Компот из айвы;  
вишни, Janarat, 1 л


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

**КНАВІВ**





## САЛАТ «КАПРЕЗЕ»

2 порции  10 мин.

### 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

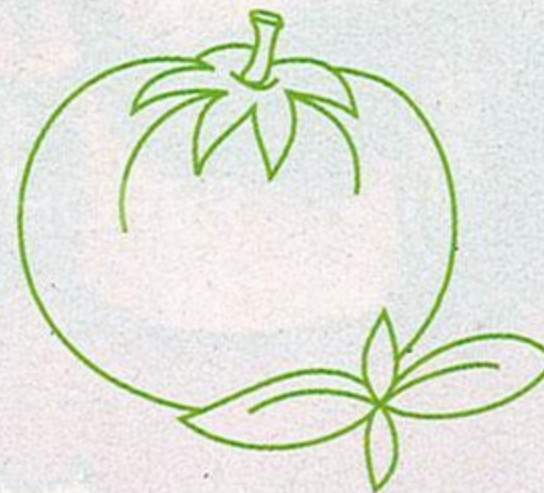
Рекомендуем подавать салат с ломтиками хрустящего хлеба.

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

**Приятного аппетита!**

### Берем:

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



Крем-соус, Kotanyi, 250 мл

 PURINA®

**Friskies®**

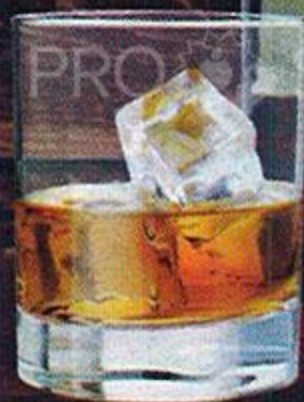


©Владелец товарных знаков: Societe des Produits Nestle S.A. (Швейцария)



**559<sup>99</sup>**

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



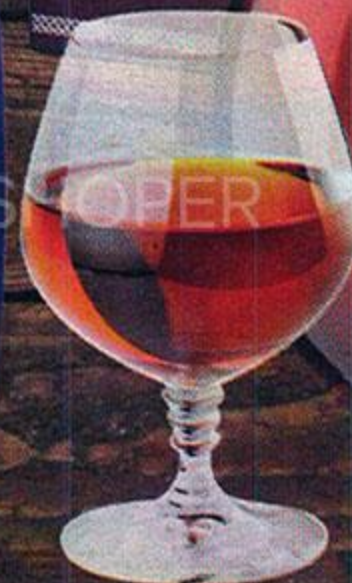
~~899<sup>99</sup>~~  
**599<sup>99</sup>**

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



**739<sup>99</sup>**

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



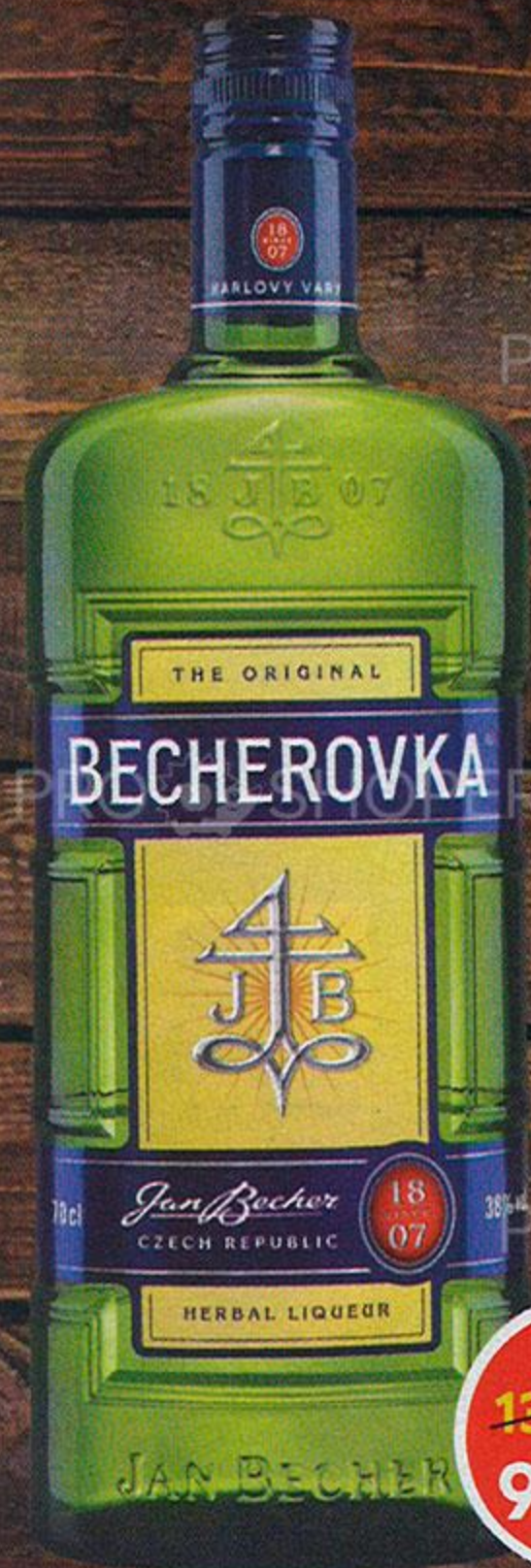
~~1169~~  
**879<sup>99</sup>**

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 12 ПО 25 ФЕВРАЛЯ 2019 ГОДА

**ВКУШО**



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



Конфеты шоколадные,  
Закусон интеллигента, Атаг, 100 г



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

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



ИТАЛИЯ



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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 12 ПО 25 ФЕВРАЛЯ 2019 ГОДА

**ВКУШНО**



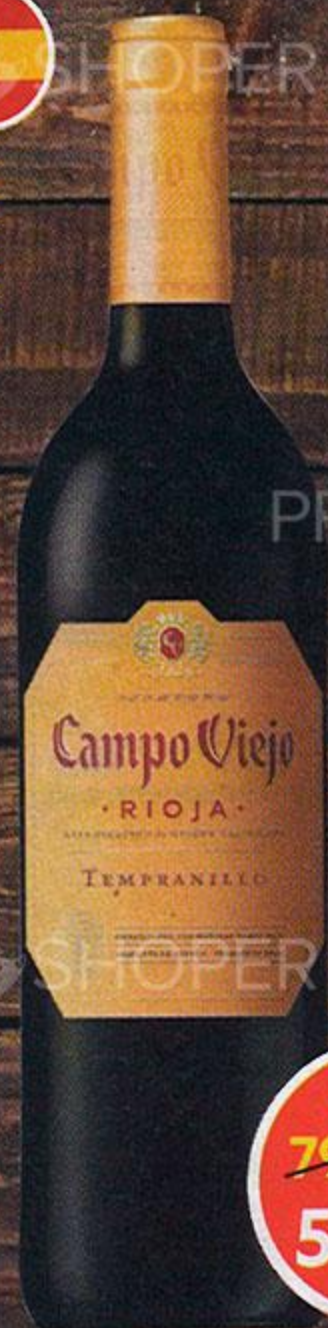
ИТАЛИЯ



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



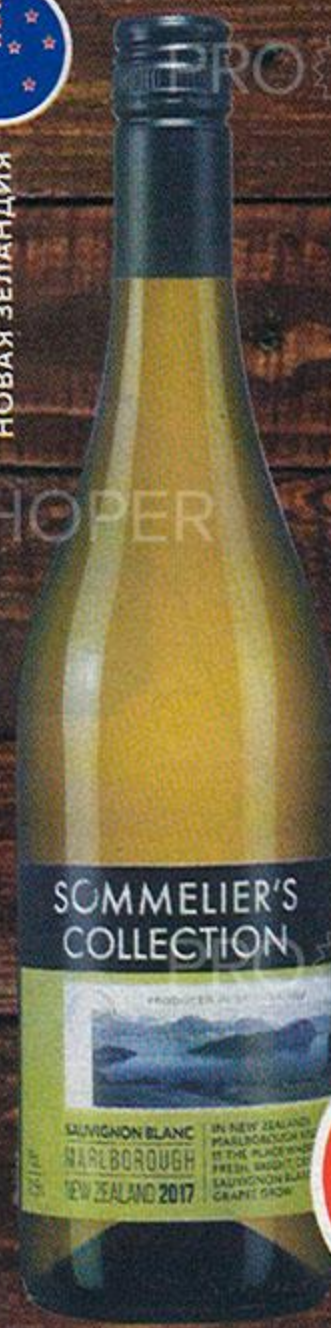
ИСПАНИЯ



Вино Campo Viejo Tempranillo, красное сухое 0,75 л



НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ



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



Пиво Svyturys, Baltas White, светлое, нефилтрованное, 5% 0,5-0,568 л



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



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

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



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

Дезодорант Malizia Uomo Skyline, 150 мл



~~339<sup>99</sup>~~  
-29%  
299<sup>99</sup>

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



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

Зубная щетка President, в ассортименте, 1 шт



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

Зубная паста President, в ассортименте, 75 мл



~~399<sup>99</sup>~~  
399<sup>99</sup>

Игрушка Конструктор, 1 шт.



~~399<sup>99</sup>~~  
399<sup>99</sup>

Плед, 100x170 см, 1 шт.



~~1399<sup>99</sup>~~  
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. 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».