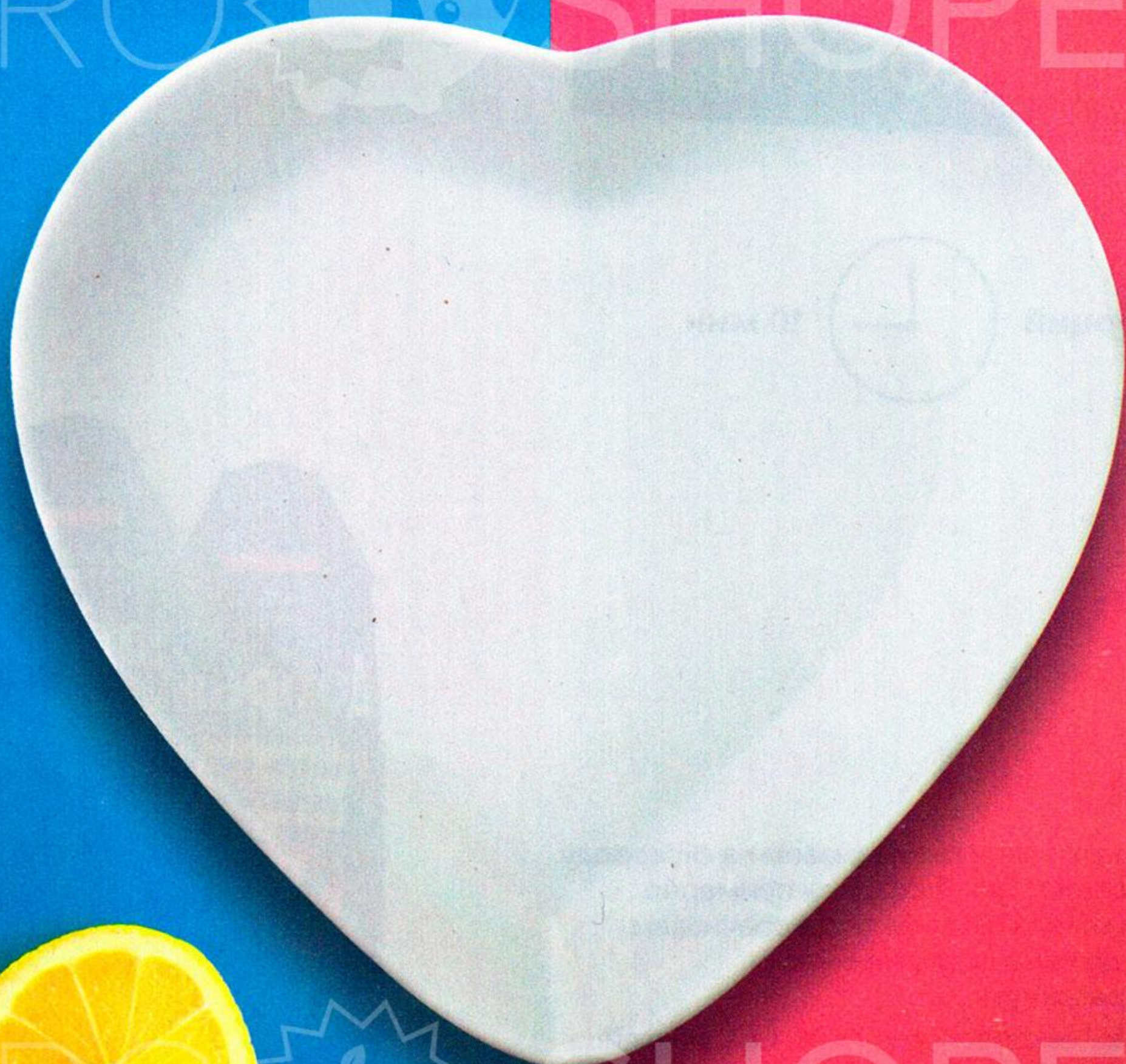




Выручает!
Пятёрочка

PRO SHOPPER



РЕЦЕПТЫ
ДЛЯ ЛЮБИМЫХ

с 19 февраля по 11 марта



с 19 февраля по 11 марта



ЯИЧНИЦА С БЕКОНОМ

6 порций



10 мин

Берем:

- Яйца 4 шт.
- Бекон 100 г
- Зелень
- Соль

ГОТОВИМ:

1. Нарезанный бекон выкладываем на сковороду. Обжариваем с одной стороны примерно полторы минутки, затем переворачиваем. Кусочки должны подрумяниться, но не пересохнуть.
2. Разбиваем на сковородку яйца. Сразу же яйца солим и быстро накрываем сковороду крышкой.
3. Готовое блюдо выкладываем на тарелки, посыпаем зеленью.

Приятного аппетита!



Яйца куриные, Яркое утро, 15 шт.



Сок Добрый, в ассортименте, 1 л



Бекон Венгерский, сырокопченый, нарезка, Дымов, 200 г



ВКУСНО ДОМА



ПРО СЫРНИКИ

6 порций



10 мин

Берем:

- Творог 500 г
- Яйца 2 шт.
- Мука 50-100 г
- Соль, сахар по вкусу
- Разрыхлитель теста 5 г
- Ванильного сахар 5 г

ГОТОВИМ:

1. Творог разминаем вилкой в удобной миске так, чтобы в нем не осталось крупных комков. Разбиваем в него яйца, всыпаем сахар и тщательно все перемешиваем. Лучше не использовать слишком сухой или слишком влажный творог, иначе сырники будут разваливаться в процессе приготовления.
2. В творог всыпаем муку и тщательно перемешиваем. В итоге у вас должна получиться однородная масса, из которой можно будет лепить сырники.
3. Поставим сковороду на средний огонь и нальём в нее подсолнечное масло.
4. Слепим несколько небольших шариков из получившейся творожной массы и положим их на тарелку. Раскатаем шарики в небольшие лепешки и выкладываем на сковороду. Обжариваем сырники 1-2 минуты до появления золотистой корочки. Затем перевернем их на другую сторону и также обжариваем до золотистого состояния.

Приятного аппетита!



Мука Пышечка,
высший сорт, 1 кг



Творог Простоквашино,
обезжиренный, 0,2%, 210г



Сахар ванильный,
Dr. Oetker, 8г



Кофе Черная Карта
Exclusive Brasilia,
растворимый, 95г

*Цена указана за 1 шт при покупке 3-х шт одновременно



РЫБНЫЕ ПИРОЖКИ

10 порций



90 мин

Берем:

- Мука пшеничная 250 г
- Вода 200мл
- Масло сливочное 60 г
- Яйцо 2 шт.
- Консервы рыбные 1 банка
- Лук 1 шт.
- Петрушка 1 пучок
- Сливки 50 мл.
- Соль по вкусу
- Перец по вкусу

ГОТОВИМ:

1. К муке добавляем воду, яйцо и сливочное масло, перемешиваем до однородного состояния. Получившееся тесто заворачиваем в плёнку и убираем в холодильник.
2. Обжариваем лук на слабом огне до золотистого цвета, затем пропускаем его вместе с рыбой и петрушкой через мясорубку.
3. Получившуюся начинку заливаем сливками и добавляем соль с перцем.
4. Достаем тесто, и разделяем на порционные кусочки. Каждый кусочек скатываем в шар и раскатываем скалкой. Вкладываем начинку.
5. Взбиваем яйцо и смазываем им пирожки. Убираем пирожки в предварительно разогретую духовку. Выпекаем при температуре 240 °С, 20 минут, затем убавляем до 190 и держим ещё 30-40 минут. После чего достаем.
6. Даем пирожкам немного остыть и подаем к столу.

Приятного аппетита!



~~59⁹⁹~~
-25%
44⁹⁹

Рис длиннозерный, шлифованный, Увелка, 5x80 г



~~99⁹⁹~~
-20%
79⁹⁹

Сайра, натуральная, Доброфлот, 245 г



~~134⁹⁹~~
-33%
89⁹⁹

Горбуша, натуральная, 5 Морей, 250 г



КРУАССАНЫ С МАРЦИПАНОВОЙ НАЧИНКОЙ

10 порций



40 мин

Берем:

Тесто:

- Мука 410 г
- Масло сливочное (комнатной температуры) 200 г
- Вода 165 мл
- Сахар 50 г
- Масло сливочное (дополнительно) 30 г
- Дрожжи сухие 10 г
- Соль 1,5 ч. л

Начинка:

- Миндаль 200 г
- Сахар 70 г
- Ванилин 5г

ГОТОВИМ:

1. Растворим сахар в воде и добавим дрожжи. Растопим сливочное масло и добавим в смесь. Муку просеем с солью и постепенно добавим в раствор с дрожжами. Замесим тесто. Когда тесто подойдет и увеличится в размере, раскатаем пласт толщиной около 3-5 мм и ровно на половину нанесем сливочное масло комнатной температуры. Оставим на 10 минут отдыхать. Готовое тесто раскатаем в прямоугольник и разрезаем на треугольники.
2. Для начинки измельчим миндаль с сахаром и ванилью.
3. Распределим начинку на куске теста и свернем его в трубочку, начиная от широкого края к углу. Придадим форму завитушки, и повторим то же самое действие со всеми остальными кусками теста.
4. Заготовкам необходимо 10-15 минут подойти при комнатной температуре, а затем смажем желтком и отправим в духовку при 220 °C на 5 минут, потом температуру духовки следует понизить до 185 °C и выпекаем изделия еще 15-20 минут.

Приятного аппетита!



~~89⁹⁹~~
-33%
59⁹⁹

Тесто слоеное, пресное,
Едим дома, 500 г



~~119⁹⁹~~
-24%
89⁹⁹

Нектары Soko Grande, абрикос,
манго; облепиха, 0,75 л



~~189⁹⁹~~
-26%
139⁹⁹

Ядро миндаля, Naturfoods, 130г



с 19 февраля по 11 марта



САЛАТ С КОЛБАСОЙ И ФАСОЛЬЮ

4 порции



20 мин

Берем:

- Морковь по-корейски 250 г
- Сухари (любые) 60 г
- Колбаса копченая 180-200 г
- Фасоль консервированная белая (или красная) 1 банка
- Майонез 4 ст. л.

ГОТОВИМ:

1. В миску выкладываем морковь по-корейски. Сливаем жидкость из банки с фасолью. Фасоль смешиваем с морковью. Соломкой режем колбасу. Выкладываем в миску для салата.
2. Заправляем майонезом или сметаной, сверху посыпаем сухариками.

Приятного аппетита!



Фасоль Heinz, в томатном соусе, белая; красная, 400 - 415 г

Колбаса Фирменная, полукопченая, Ариант, 310 г

ВКУСНО ДОМА



САЛАТ С ТУНЦОМ

6 порций



20 мин

Берем:

- Тунец консервированный 1 банка
- Томаты Черри 5-6 шт.
- Яйца 2 шт.
- Лук белый 1 шт.
- Огурец 1 шт.
- Масло оливковое 2 ст. л.
- Салат листовой 100 г
- Петрушка пару веточек
- Соль по вкусу
- Перец черный молотый по вкусу

ГОТОВИМ:

1. Чистые салатные листья выкладываем в удобную посуду, заправим оливковым маслом, солью и перцем, перемешаем. Выложим салатные листья на блюдо для подачи. В центр выложим кусочки консервированного тунца в собственном соку. Нарежем черри, выложим их на салат.
2. Огурец нарежем, добавим в салат. Аккуратно разрежем яйцо на четыре части, выложим на салат, сбрызнем его немного оливковым маслом, посолим и поперчим. Украсим листиками петрушки. Посипим верх салата кружочками сладкого белого лука.

Приятного аппетита!



~~179⁹⁹~~
-16%
149⁹⁹

Филе тунца, в оливковом масле, Магуро, 200 г



~~544⁹⁹~~
-26%
399⁹⁹

Масло Monini Classico, оливковое, нерафинированное, 500мл



с 19 февраля по 11 марта



СУП РАССОЛЬНИК

6 порций



60 мин

Берем:

- Говядина 500 г
- Перловка 100г
- Картошка 5-6 шт.
- Огурцы соленые 4 шт.
- Рассол 1 ст.
- Лук 1 шт.
- Морковка 1 шт.
- Томатная паста 2 ст.л.
- Соль, специи по вкусу

ГОТОВИМ:

1. Предварительно сварим мясной бульон. Отваренное мясо режем на порционные кусочки и отправляем обратно в бульон.
2. Перловку промоем и зальем холодной водой. Оставим перловку на 2-3 часа для набухания. Сошьем воду, выложим перловку в отдельную кастрюлю и отварим до полуготовности на тихом огне. После добавим в бульон. Почистим и порежем кубиками картошку, добавим в суп, варим еще 15 минут.
3. Огурцы нарежем соломкой, добавим в кастрюлю. Лук мелко порежем. Морковь натрем на средней терке. На растительном масле обжарим лук и морковь, добавим томатную пасту. В кипящий бульон выкладываем зажарку, огуречный рассол, лавровый лист, специи. По необходимости подсолить и варить еще 5-8 минут.

Приятного аппетита!



Крупа Перловая,
Увелка, 5x80 г



Сметана Домик
в деревне, 20%, 180 г



Огурчики маринованные,
Скатерть - Самобранка, 720 мл



Масло Ideal, подсолнечное,
рафинированное, 1 л

ВКУСНО ДОМА



СУП-ПЮРЕ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

4 порции



60 мин

Берем:

- Сливки 20% 500 мл.
- Цветная капуста 350 г
- Картофель 2-3 шт.
- Лук репчатый 1 шт.
- Масло сливочное 30 г
- Поваренная соль по вкусу
- Перец черный молотый по вкусу

ГОТОВИМ:

1. Обжарим лук на сливочном масле. Пока жарится лук, чистим и нарезаем некрупными ломтиками картофель. Перекладываем картофель к луку и обжариваем овощи на среднем огне еще 3 минуты, не забывая помешивать, чтобы не подгорели.
2. Мелко порезанную цветную капусту добавляем к луку и картофелю. Перемешиваем и даем потомиться в сливочном масле на среднем огне еще 2-3 минуты. Заливаем овощи сливками, перемешиваем, доводим до кипения. Прикрываем кастрюлю крышкой и готовим еще 15-20 минут. В конце варки солим и перчим по вкусу.
3. Перебиваем овощи блендером до однородной массы. Суп-пюре готов.

Приятного аппетита!



Приправа Индана, в ассортименте, 15 г



Капуста цветная, замороженная, Красная цена, 900 г



Сливки Домики в деревне, 20%, 480 г



ПАСТА ПОД СОУСОМ БОЛОНЬЕЗЕ

4 порции



40 мин

Берем:

- Фарш говяжий 500 г
- Оливковое масло 50 г
- Макароны изделия 400-450 г
- Томатная паста 450 г
- Чеснок 3 зубчика
- Базилик 1 пучок
- Томаты 5 шт.
- Пармезан 100 г
- Луковица 1 шт.
- Соль, перец по вкусу

ГОТОВИМ:

1. Нарежем кубиками и зажарим лук на оливковом масле. Добавим в сковороду фарш, потомим его под закрытой крышкой около 20-30 минут до готовности. Посолим, поперчим, потомим еще пять минут.
2. Удалим кожицу с помидоров, нарежем их кубиками. Обжарим чеснок и базилик, добавим в сковороду помидоры и натуральный кетчуп. Жарим массу в течение 15 минут, непрерывно помешивая, до получения густой консистенции.
3. Соединим томатную массу с фаршем, тушим смесь на маленьком огне 15-20 минут. Отварим макароны. На последнем этапе выложим подливу на макароны, украсим тертым сыром.

Приятного аппетита!



Макароны изделия Granmulino, трубочка большая, 400 г



Соус Традиционный, Dolmio, 210 г



Фарш Домашний, охлажденный, Мясная тема, 400 г



ПАСТА КАРБОНАРА

4 порции



60 мин

Берем:

- Макароны изделия 500 г
- Ветчина 300 г
- Твердый сыр 200 г
- Сливки 20% 100 мл
- Желтки 4 шт.
- Петрушка 1 пучок

ГОТОВИМ:

1. Нарезьте ветчину тонкими продолговатыми брусочками. Поместите нарезанную ветчину в сковороду, добавьте немного растительного масла. Она должна лишь слегка поджариться. Пучок петрушки аккуратно измельчите. Когда ветчина слегка подрумянится, добавьте нарезанную зелень и перемешайте.

2. Для приготовления соуса используются только желтки яиц. Аккуратно отделите их от белков и поместите в глубокую емкость. Слегка взбейте желтки с помощью венчика. Постепенно влейте сливки и посолите. Натрите твердый сыр на крупной терке и добавьте в соус. Аккуратно перемешайте венчиком.
3. Отварите макаронные изделия. Откиньте спагетти на дуршлаг и снова переложите в кастрюлю. Они обязательно должны быть горячими. Добавьте к спагетти поджаренную ветчину и слегка перемешайте. Быстро влейте подготовленный соус и интенсивно перемешайте. В течение нескольких секунд желтки загустеют, а сыр расплавится, обволакивая пасту. Подавайте пасту к столу, не давая блюду остыть.

Приятного аппетита!



Макаронные изделия Federici,
в ассортименте, 500 г



Сливки Простоквашино, 20%, 350 г



Ветчина Княжеская, Дымов, 420 г



ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДОМ

6 порций



40 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 продавливаем.
5. Выпекаем печенье в духовке при температуре 180 °С в течение 15-20 минут.

Приятного аппетита!



Шоколад Lindt Excellence, с кусочками апельсина и миндаля; горький с какао, 100 г



ПИРОГ С ПЕРСИКОМ

6 порций



70 мин

Берем:

- Персик консервированный 400 г
- Сливочный сыр 100 г
- Мёд 50 г
- Мука 200 г
- Сахар 170 г
- Сливочное масло 70 г
- Яйцо 1 шт.
- Кокосовая стружка по вкусу

ГОТОВИМ:

1. Разбиваем яйцо, добавляем к нему масло и муку, перемешиваем до однородного состояния. Тесто готово.
2. Выкладываем тесто в форму для выпечки, равномерно распределяем и убираем в морозилку на час.
3. Пюрируем персик, добавляем сахар, сливочный сыр и мёд, затем тщательно взбиваем.
4. Достаем форму с тестом и ставим в духовку на 10 минут при температуре 180 °С.
5. Вынимаем тесто из духовки и заливаем в него начинку с персиком, убираем обратно в духовку и выпекаем 30-40 минут.
6. Достаем готовый пирог, посыпаем сверху кокосовой стружкой. Подаем к столу остывшим.

Приятного аппетита!



Персики, половинки, в сиропе, Global Village, 850 мл



Мёд, натуральный, цветочный, Медовый край, 700 г



СМУЗИ НА ОСНОВЕ ПОМЕЛО

2 порции  10 мин

Берем:

- Помело 1 шт.
- Банан 1 шт.
- Груша 1 шт.
- Йогурт 100г
- Яблочный сок 300 мл

ГОТОВИМ:

1. Разрезаем помело на 2 половины. Первую половину очищаем от кожуры и пленки, удаляем косточки, нарезаем кусочками. Вторую половину отжимаем в блендер.
2. Чистим банан, удаляем из груши сердцевину, нарезаем их кусочками.
3. Нарезанные фрукты кладем в блендер.
4. Добавляем сок и йогурт. Перемешиваем до тех пор, пока содержимое не достигнет однородного состояния.
5. Охлаждаем и подаем. Можем украсить бокал фруктами.

Приятного аппетита!



Продукт творожный Danone, груша-банан; клубника-земляника, 3,6%, Danone, 170 г



Нектар Красавчик, яблочный, осветлённый, 0,93 л



КЛУБНИЧНОЕ СМУЗИ

2 порции



10 мин

Берем:

- Мороженое 100 г
- Клубника 200 г
- Кубика льда 3шт.
- Молоко 200 мл

ГОТОВИМ:

1. Кладем в блендер клубнику с мороженым, заливают все молоком и взбиваем до образования пюреобразной массы.
2. Напиток разливаем по стаканам, в блендер засыпаем лед. Измельченную ледяную крошку добавляют в стаканы непосредственно перед тем, как подать на стол.

Приятного аппетита!



~~279⁹⁹~~
169⁹⁹ -39%

Мороженое из молочного края, пломбир, клубника со сливками, 12%, Купино, 270 г



~~305⁹⁹~~
189⁹⁹ -37%

Мороженое Малина- Мята, пломбир, 12%, Купино, 270 г



~~289⁹⁹~~
229⁹⁹ -20%

Мороженое Экзо, черника-ежевика, ведро, Инмарко, 520 г

СКАЧАЙТЕ ПРИЛОЖЕНИЕ «ПЯТЁРОЧКА»



ВЫРУЧАЙ-КАРТА В ВАШЕМ МОБИЛЬНОМ

АКТИВИРУЙТЕ КАРТУ и получайте в 2 РАЗА БОЛЬШЕ БАЛЛОВ целый месяц

ПЕНСИОНЕРАМ СКИДКИ!

НА ПРОДУКТЫ
И НАПИТКИ!

понедельник

10%

Подробности
в магазине «Пятёрочка»
и на сайте www.5ka.ru

остальные дни

5%

с 9:00 до 13:00

* Срок действия акции — с 30.01.19 по 31.12.19. Акция действует во всех магазинах сети «Пятёрочка». Скидка предоставляется при предъявлении пенсионного удостоверения. Пенсионное удостоверение может заменить справка, полученная в Пенсионном фонде. Скидка не распространяется на товар, участвующий в акции. Скидка на алкогольную продукцию может предоставляться в меньшем размере в связи с соблюдением требований действующего законодательства об установленной минимальной розничной цене на алкогольную продукцию крепостью свыше 28%. Запрещается применение скидок с цены табачных изделий любыми способами. Подробности в магазине «Пятёрочка», на сайте www.5ka.ru и по телефону горячей линии: 8 (800) 555 55 05.

Семейная среда

с 9:00 до 17:00

приходите в среду с детьми и получайте скидку

10%

на всё**



** Срок действия акции: каждую среду 2019 г. с 9:00 до 17:00 предоставляется скидка в размере 10% для покупателей с детьми до 12 лет. Скидка по акции не распространяется на акционный товар, алкогольную продукцию и табачные изделия. Ограничение по максимальной предоставляемой скидке в рублевом эквиваленте – 500 р. Акция действует во всех магазинах торговой сети «Пятёрочка». Администрация «Пятёрочки» оставляет за собой право приостановить действие акции в любой момент, а также продлить срок действия акции без объяснения причин. Подробности в магазинах «Пятёрочка» и на сайте www.5ka.ru.

Срок проведения акции с 19 февраля по 11 марта 2019 г. 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 Новосибирской области, Кемеровской области, Омской области, Томской области, Алтайского края, Красноярского края, Республики Хакасия. Все подробности в магазинах «Пятёрочка» и на сайте www.5ka.ru.