



ГОТОВИМ НА ПЯТЁРОЧКУ

с 19 февраля по 11 марта 2019 г.





с 19 февраля по 11 марта 2019 г.

ГОТОВИМ НА ПЯТЁРОЧКУ



МАКАРОНЫ ИЗ ПОЛБЫ С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ

2 порции  30 мин.

Берем:

- Макароны из полбы – 200 г
- Лук порей – 1/2 шт.
- Перец свежий – по 1/2 шт.
- Морковь средняя – 1/2 шт.
- Шампиньоны – 100-200 г
- Зелень
- Масло оливковое
- Соль, перец – по вкусу



Шампиньоны



Свежий перец



ГОТОВИМ:

1. Отварить макароны из полбы до готовности.
2. Грибы промыть, обсушить. Лук порей, перец и морковь нарезать соломкой.
3. На разогретой с оливковым маслом сковороде обжарить грибы до полуготовности, посолить, поперчить, затем добавить овощи, мелко нарезанную зелень. Обжарить до мягкости овощей.
4. На тарелку выложить макароны, оформить обжаренными овощами, посыпать зеленью.
Приятного аппетита!



Макароны Вастэко, из полбы, спагетти; рожки, 400 г





КЕТА В ПИВНОМ КЛЯРЕ

2 порции  40 мин.

ГОТОВИМ:

Берем:

- Кета – 400-500 г
- Пиво (светлое) – 250 мл
- Мука – 120 г
- Яичные желтки – 2 шт.
- Лимон (сок и цедра) – 1 шт.
- Соль, перец – по вкусу
- Подсолнечное масло для обжаривания

1. Разморозить рыбку, освободить от костей. Нарезать кусочками, размером около 4 см. Сложить в глубокую посуду, посолить, поперчить, а затем выжать на нее сок лимона. Перемешать рыбу и дать постоять при комнатной температуре 20 минут.
2. Тщательно отжать и обсушить рыбу бумажным полотенцем. Присыпать мукой.
3. Для приготовления кляра смешать муку с цедрой лимона и солью. Затем добавить в тесто 2 желтка и столовую ложку подсолнечного масла. Влить в кляр холодное пиво и смешать все до однородного состояния. Кляр должен получиться довольно жидким.
4. Поставить на огонь сковороду и налить в нее подсолнечное масло. Когда масло нагреется, обмакнуть каждый кусочек в кляр и сразу же отправлять в раскаленное масло. Готовую рыбу уложить на бумажное полотенце, чтобы оно впитало лишнее масло. Приятного аппетита!



Пиво Арсенальное традиционное, светлое, 4,7%, 1,35 л



Масло подсолнечное Олейна, с добавлением оливкового, 1 л



Мука От Пальча, пшеничная, хлебопекарная, высший сорт, 2 кг



РЫБНЫЕ ШАРИКИ

4 порции  30 мин.

Берем:

- Рыбные консервы – 1 банка
- Яйцо куриное – 4 шт.
- Сыр твердый – 50 г
- Лук зеленый – 1 пучок
- Майонез – 1 ст. л.

Майонез Махеевъ,
оливковый, 67%, 400 мл




ГОТОВИМ:

1. Яйца отварить вкрутую. Разделить на белки и желтки. Консервы открыть, слить жидкость, переложить в миску и размять вилкой.
2. Лук помыть, просушить, мелко порезать. Добавить к рыбе и перемешать. Сыр натереть на мелкой или средней терке, добавить к рыбе с луком и перемешать.
3. Белки натереть на мелкой терке, добавить к основной массе и перемешать. Добавить столовую ложку майонеза.
4. Измельчить желтки. Из рыбной массы сформировать шарики. Каждый шарик обвалить в желтках. Приятного аппетита!

Сайра натуральная,
Gold Fish, 240 г



ФАРШИРОВАННЫЕ БАРАНКИ

4 порции  30 мин.

Берем:

- Баранки – 350 г
- Мясной фарш – 450 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Яйцо куриное – 3 шт.
- Твердый сыр – 200 г
- Растительное масло, соль – по вкусу

ГОТОВИМ:


1. Фарш соединить с измельченной луковицей, солью, перцем, выбить хорошо руками. В горячем молоке вымочить баранки по минуте с каждой стороны. Из фарша скатать шарики диаметром приблизительно 2 см.
2. Положить шарики в дырочки в бубликах и прижать фарш пальцами. Взбить яйца со щепоткой соли. Фаршированные бублики обмакнуть в яйцо и жарить.
3. Уложить бублики на противень, на каждый выложить тертый сыр. Отправить в разогретую духовку на 15 минут.

Баранки
Останкинские,
Озби, 300 г





ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ФЕТОЙ

2 порции  60 мин.

ГОТОВИМ:

Берем:

- Куриное филе – 500 г
- Сладкий перец – 1 шт.
- Лук красный – 1 шт.
- Оливки/маслины – 100 г
- Зеленый салат – 1 пучок
- Сыр Фета – 70 г
- Оливковое масло
- Бальзамический уксус – по вкусу
- Соль, перец – по вкусу

1. Куриную грудку посолить, поперчить, обжарить со всех сторон на оливковом масле.
2. Перец порезать полосками и обжарить на сковороде-гриль или запечь в разогретой до 180 градусов духовке. Лук порезать кольцами.
3. Нарезать обжаренное куриное филе поперек волокон.
4. Выложить на тарелку листья салата, далее куриное филе, запеченный перец, лук, оливки и сверху выложить нарезанный кубиками сыр фета. Заправить оливковым маслом и добавить немного бальзамического уксуса. Приятного аппетита!



Филе куриное,
охлажденное, 1 кг



Сыр Фета, 45%,
Свитлогорье, 250 г



Уксус
бальзамический,
6%, 250 мл



с 19 февраля по 11 марта 2019 г.



СЛИВОЧНЫЙ СУПЧИК С КОНСЕРВАМИ

4 порции 40 мин.

Берем:

- Картофель – 5 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Рыбные консервы – 1 банка
- Морковь – 1 шт.
- Сливки – 200 мл
- Соль, перец по вкусу

Сливки Волжские Просторы*, 10%, 200 г
*Кроме г. Оренбурга, г. Орска



Сметана Село Зеленое*, 15%, 180 г
*Кроме г. Пензы



Картофель

ГОТОВИМ:

1. Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиком, выложить в кастрюлю, залить водой, поставить вариться. Измельчить репчатый лук. Морковь натереть на крупной терке.
2. Лук обжарить, добавить морковь и все вместе тушить на медленном огне.
3. Консервы вскрыть, сок слить к картофелю в суп. Готовую зажарку переложить в суп. Варить 10 минут.
4. Когда все овощи в супе будут готовы, измельчить суп блендером до однородности, добавить сливки и взбить. Добавить соль и специи.
5. При подаче в тарелку положить по кусочку рыбных консервов, залить супом-пюре и тонкой струйкой влить две столовые ложки сливок, добавить зелени. Вместо сливок можно заправлять сметаной. Приятного аппетита!




Скумбрия атлантическая, натуральная, с добавлением масла, Gold Fish, 250 г

ГОТОВИМ НА ПЯТЁРОЧКУ



ПИРОГ С АНАНАСАМИ

4 порции  60 мин.

Берем:

- Ананасы консервированные (кольца) — 1 банка
- Коричневый сахар или сахарный сироп (сварить 3 ст. л. сахара и 1-2 ст. л. воды), или жидкий мед — 2-3 ст. л.
- Масло сливочное, комнатной температуры — 200 г
- Сахар — 2/3 стакана (120-130 г)
- Яйца крупные — 2 шт.
- Мука — 1,5 стакана (240 г)
- Молоко — 3-4 ст. л. (60-70 мл)

ГОТОВИМ:

1. Разогреть духовку до 180 градусов.
2. Круглую форму смазать сливочным маслом, посыпать коричневым сахаром или сбрызнуть сахарным сиропом или медом. Равномерно выложить на дно формы кольца ананасов. (Пирог можно сделать еще красивее, если в середину кружков ананаса положить вишни).
3. Взбить масло с сахаром до пышной массы. Вбить яйца по одному, чередуя с небольшим количеством просеянной муки. Вмешать оставшуюся муку. Затем понемногу добавить молоко.
4. Залить приготовленным тестом ананасы в форме. Выпекать пирог около 30 минут (до золотистого цвета).
5. Остудить пирог и выложить из формы на тарелку вверх ананасами. Приятного аппетита!



59⁹⁹
-16%
49⁹⁹

Молоко Село Зеленое*,
3,2%, 930 г
*Кроме г.Пензы



75⁹⁹
-14%
64⁹⁹

Мука пшеничная
Рязаночка, высший
сорт, 2 кг



Масло сливочное
крестьянское, 72,5%,
Милье, 180 г



Ананасы Грин Рэй,
кольца, 565 г



Пятерочка

Выручает!

PRO SHOPER

PRO SHOPER

PRO SHOPER



МЯСНОЙ КИШ

6 порций 120 мин.

Берем:

- Мука – 200 г
- Масло сливочное холодное – 100 г
- Творог – 50 г
- Соль – ¼ ч. л.
- Вода холодная – 4-5 ст. л.

для начинки:

- Бекон -100 г
- Ветчина-100 г
- Сыр Ламбер – 150 г
- Сливки 15-20% - 250 г
- Яйца – 4 шт.
- Зелень рубленая – 2-3 ст. л.



Бекон Классический, Ваш Щедров, 1 кг

~~459⁹⁹~~
389⁹⁹



Сыр Ламбер, фасованный

*Цена указана на 100 г

~~85⁹⁹~~
74⁹⁹



Ветчина Смирновская*, Фабрика Смирнов, 400 г

*Кроме г. Оренбурга, г. Орска

~~149⁹⁹~~
119⁹⁹

ГОТОВИМ:

1. В чашу блендера насыпьте муку, добавьте сливочное масло, соль, творог и порубите до мелкой крошки. Пересыпьте крошку из чаши блендера в миску. Добавьте воду, перемешайте и соберите тесто в комок. Промесите тесто основанием ладони от себя несколько раз до однородности, скатайте в шар, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник минут на 20-30. Слегка посыпьте мукой поверхность и раскатайте тесто толщиной 3-4 мм.
2. Перенесите тесто в форму с помощью скалки. Поставьте форму в холодильник минимум на 30 минут, чтобы тесто не осело во время выпечки. Разогрейте духовку до 190 С.
3. Поставьте форму в духовку и выпекайте примерно 15 минут, затем уменьшите температуру до 180 С и выпекайте еще минут 5-10 до золотистого цвета. Пока выпекается основа, приготовьте начинку. Порежьте бекон и ветчину. Бекон обжарьте несколько минут на сковороде. Натрите сыр на крупной терке. Мелко порежьте зелень, добавьте в миску, все перемешайте. Вбейте четыре яйца, все тщательно перемешайте, добавьте сливки и еще раз перемешайте. Вылейте начинку в готовую основу, равномерно распределите, из формы вынимать основу не нужно. Выпекайте в духовке, разогретой до 180 С, 30-35 минут. Приятного аппетита!

Каталог предназначен для распространения только в универсамах «Пятерочка».

Срок проведения акции с 19 февраля по 11 марта 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 «Пятерочка». 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. Самара и Самарской области, г. Ульяновск и Ульяновской области, г. Оренбург и Оренбургской, г. Пензы и Пензенской области. Все подробности в магазинах «Пятерочка».