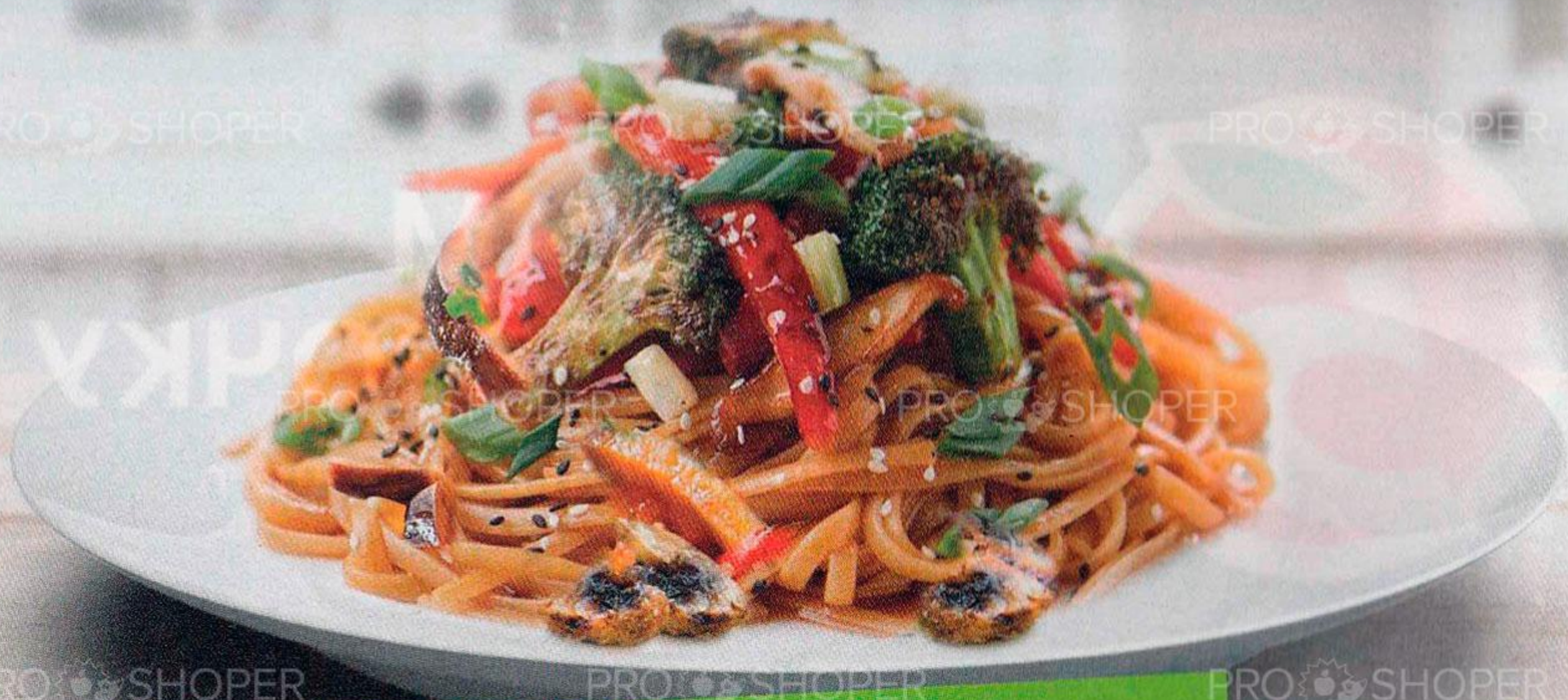




ГОТОВИМ НА ПЯТЁРОЧКУ

с 19 февраля по 11 марта 2019 г.





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

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!



Шампиньоны




Свежий перец



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



КЕТА В ПИВНОМ КЛЯРЕ

2 порции  40 мин.

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

ГОТОВИМ:

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!



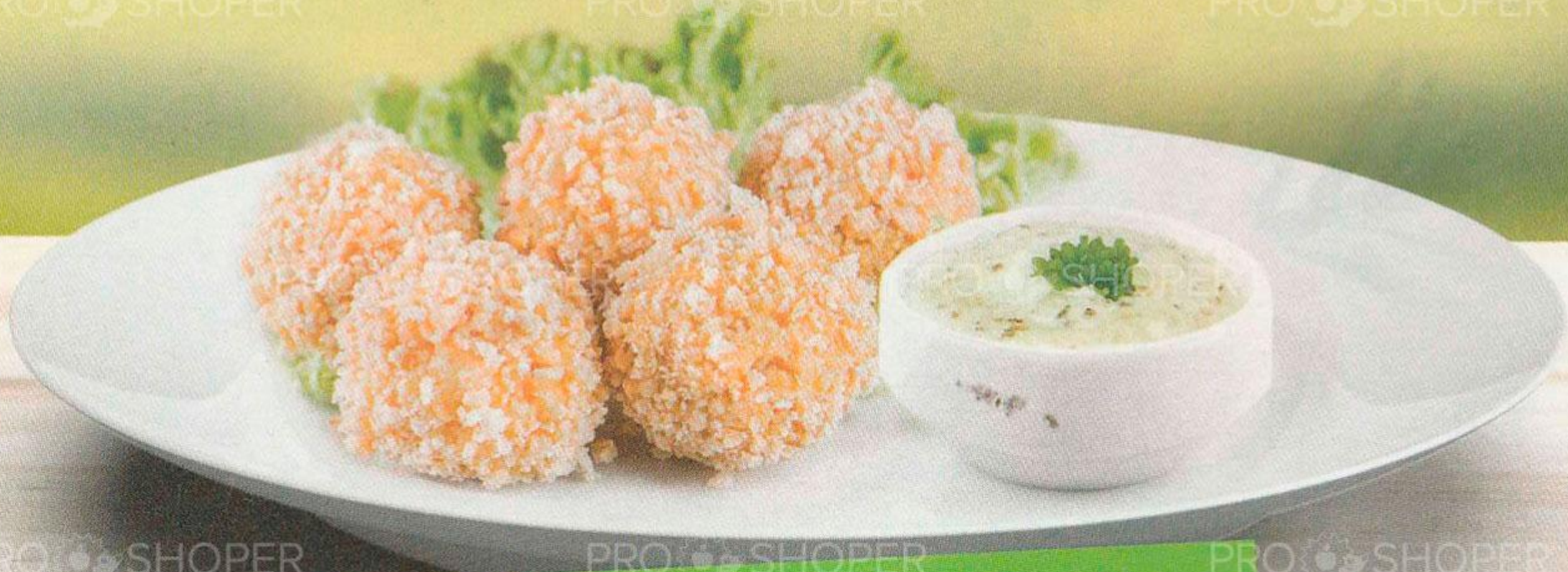
Пиво Арсенальное традиционное, светлое, 4,7%, 1,35 л



Масло подсолнечное Олейна, с добавлением оливкового, 1 л



Стейки кеты, замороженные, Polar, 400 г



РЫБНЫЕ ШАРИКИ

4 порции  30 мин.

ГОТОВИМ:

Берем:

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

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

Приятного аппетита!



Сыр Ламбер,
фасованный

*Цена указана на 100 г



Яйцо куриное*,
Сейма-Омега, С1, 10 шт.

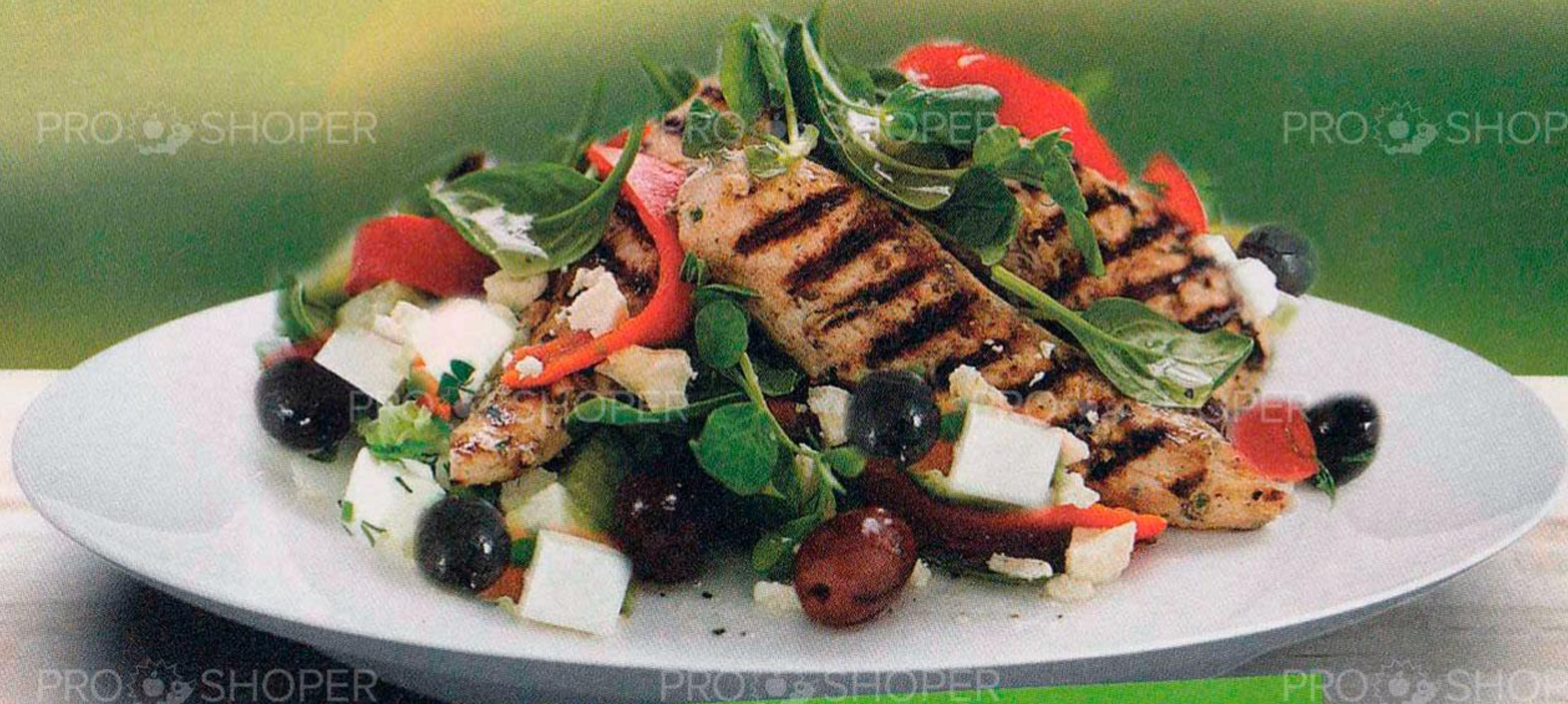
*Только Нижний Новгород



Сайра натуральная,
Gold Fish, 240 г



Майонез Махеевъ,
оливковый, 67%, 400 мл



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ФЕТОЙ

2 порции  60 мин.

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

ГОТОВИМ:

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 Фету, 45%,
Свитлогорье, 250 г




Уксус
бальзамический,
6%, 250 мл





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 Домик в деревне, 10%, 480 г
*Только Нижегородская обл. и Респ. Мордовия



Сметана Экомилк, 15%, 200 г



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 за жарку 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



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!



84⁹⁹
-29%
59⁹⁹



75⁹⁹
-14%
64⁹⁹



133⁹⁹
-25%
99⁹⁹



193⁹⁹
-27%
139⁹⁹

Молоко Домик в деревне, 3,2%, 950 г
*Только Нижегородская обл. и Респ. Мордовия

Мука пшеничная Рязаночка, высший сорт, 2 кг

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

Ананасы Грин Рэй, кольца, 565 г



Пятерочка

Выручает!

с 19 февраля по 11 марта 2019 г.



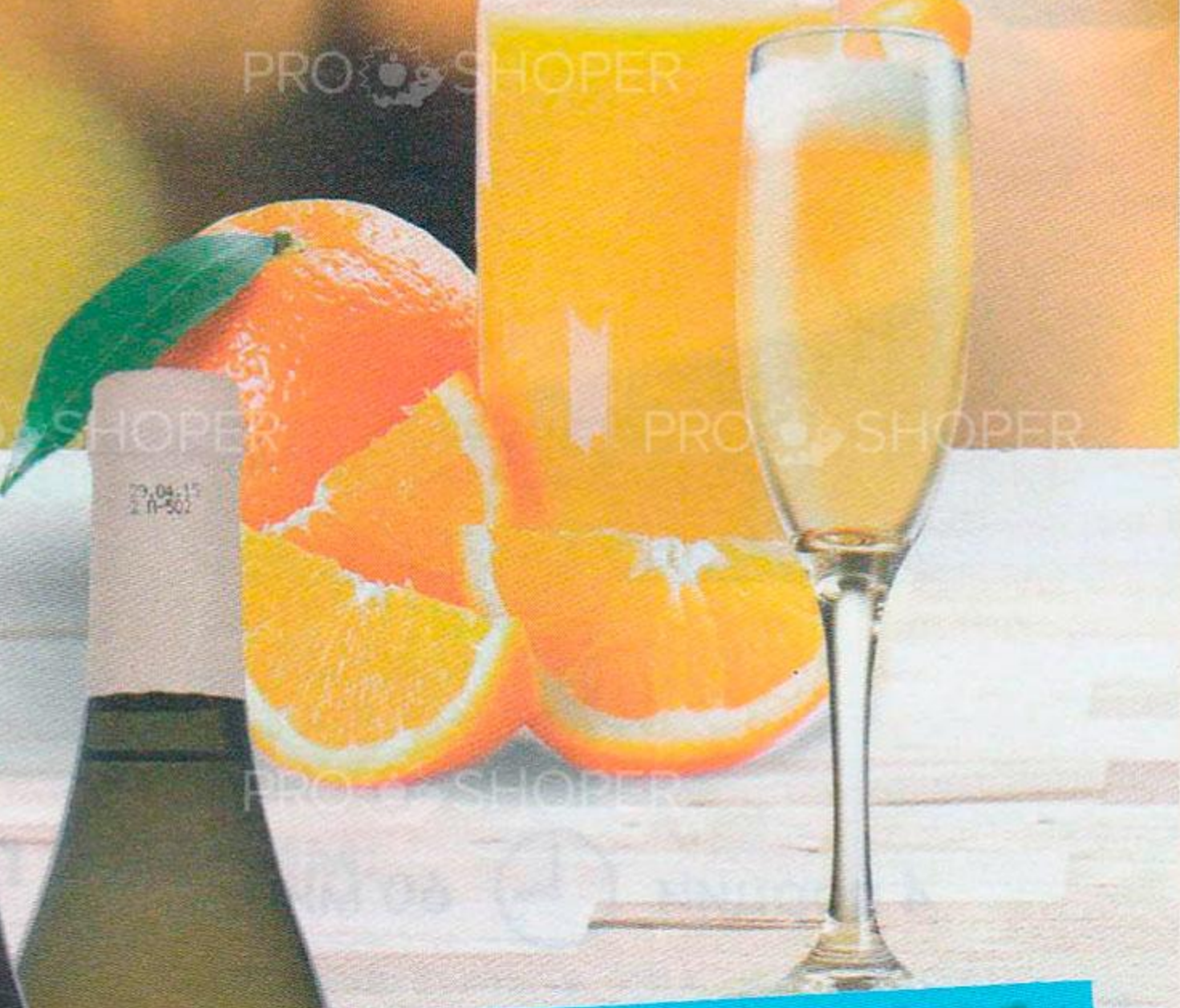
КЛУБНИЧНЫЙ ШПРИТЦЕР

Берем:

- Красное вино – 80 мл
- Клубничный ликер – 20 мл
- Содовая – 80 мл
- Лед и долька лимона

ГОТОВИМ:

Прежде всего заполнить бокал кубиками льда. В шейкере взболтать компоненты, перелить в бокал и украсить лимонной долькой.



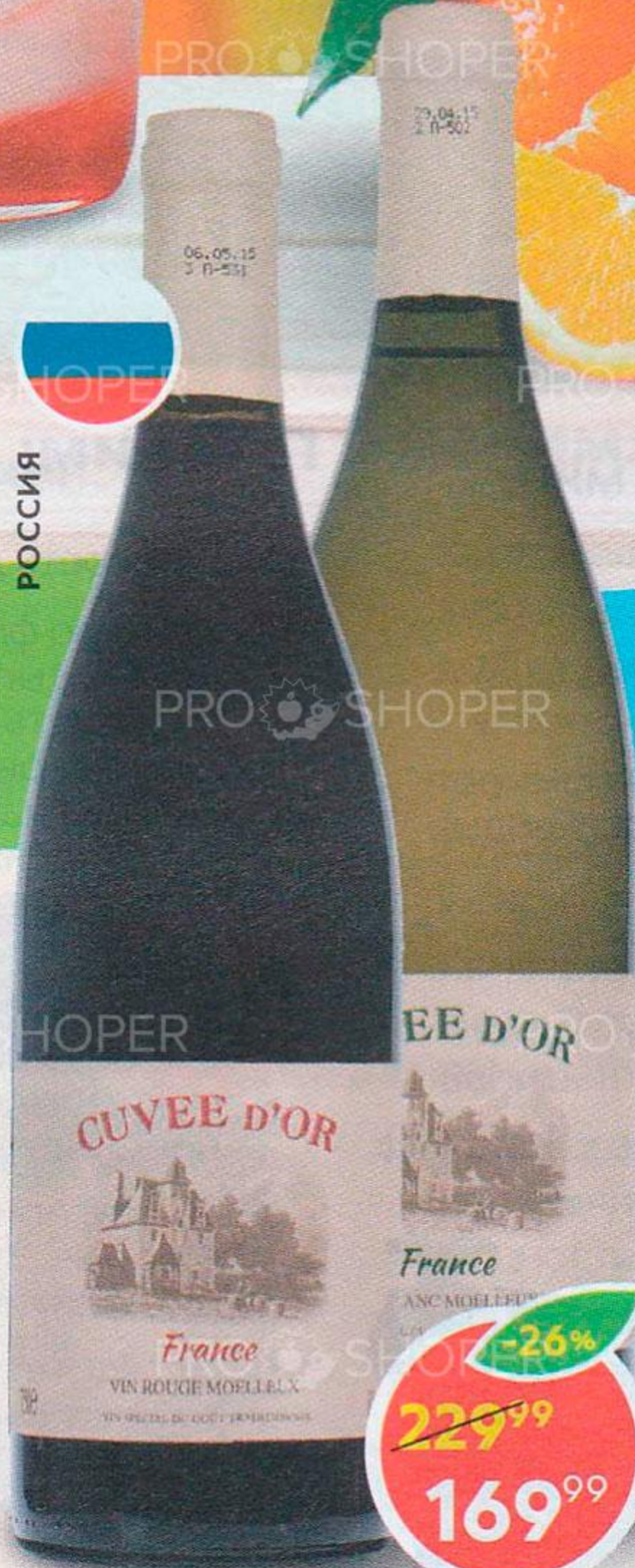
ХОЛОДНАЯ МИМОЗА

Берем:

- Белое полусладкое вино — 180 мл
- Ликер из апельсина (например, Куантро) – 10 мл
- Апельсиновый фреш – 60 мл
- Пломбир – 20 г

ГОТОВИМ:

Сначала сок смешать с Куантро. Добавить к ним вино и далее пломбир.



РОССИЯ

~~229⁹⁹~~
169⁹⁹ -26%

Вино Cuvée D'or, белое; красное, полусладкое, 0,75 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

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 Нижнего Новгорода, Нижегородской, Кировской областей, Республик Мордовия, Коми. Все подробности в магазинах «Пятерочка».