

С 5 ПО 18 МАРТА 2019 Г.

PRO SHOPER

PRO SHOPER

PRO SHOPER

ВКУСНО

- ДЛЯ ТЕХ, КТО ЦЕНИТ -

PRO SHOPER

PRO SHOPER



РЕЦЕПТЫ ВНУТРИ



ФРИТТАТА ПО-ИСПАНСКИ

3 порции



40 мин.

Берем:

- Картофель 3 шт.
- Яйца 4 шт.
- Пармезан 100 г
- Болгарский перец 1 шт.
- Лук 1 шт.
- Колбаса 100 г
- Растительное масло 40 мл
- Соль, перец, паприка по вкусу

ГОТОВИМ:

1. Чистим картофель и нарезаем его кружочками. Разогреваем глубокую сковороду, добавляем в неё масло и выкладываем картофель. Обжариваем его 10-15 минут на среднем огне, затем накрываем крышкой, убавляем огонь и готовим ещё 5-7 минут.
2. Болгарский перец нарезаем кольцами, лук чистим и нарезаем крупными кольцами, колбасу нарезаем ломтиками. Пармезан натираем.
3. Разбиваем яйца в миску, добавляем соль, перец и паприку, затем слегка взбиваем их венчиком.
4. Овощи и колбасу кладём в сковороду к картофелю, посыпаем сыром и заливаем всё яйцами.
5. Ставим на средний огонь и жарим 5 минут после чего убираем в духовку, разогретую до 200 °С на 10-15 минут.

Приятного аппетита!



Колбаса Салами Нежная,
сырокопченая, 300 г



Картофель ранний, 1 кг

С 5 ПО 18 МАРТА 2019 ГОДА

ВКУШНО

PRO SHOPER



-33%
~~299⁹⁹~~
199⁹⁹

Колбаса Casademont, Fuet Extra*, сыровяленая, 150 г
*Касадемонт Фуэт Экстра



-33%
~~299⁹⁹~~
199⁹⁹

Колбаса сервелат, варено-копченый,
Мясной Дом Бородина, 320 г



-33%
~~299⁹⁹~~
179⁹⁹

Блинчики с малиной; с мясом,
Сибирская коллекция, 400 г

PRO SHOPER

PRO SHOPER

PRO SHOPER



БРУСКЕТТА С ТОМАТОМ И МОЦАРЕЛЛОЙ

2 порции  20 мин.

Берем:

- Хлеб 6 ломтиков
- Моцарелла 100 г
- Томаты 2 шт.
- Чеснок 3 зубчика
- Оливковое масло 30 мл
- Соус песто 100 г
- Соль, перец по вкусу

ГОТОВИМ:

1. Давим зубчики чеснока и перемешиваем с солью, перцем и оливковым маслом. Смазываем полученной смесью каждый ломтик хлеба и кладем их на сковороду, обжариваем по 2 минуты с каждой стороны на среднем огне.
2. Нарезаем крупными кусками моцареллу и томаты. На каждый ломтик хлеба намазываем соус песто и выкладываем томаты и сыр.

Рекомендуем подавать брускетту в теплом виде.

Приятного аппетита!



Томаты Черри, сливовидные, красные, 250 г



Масло оливковое Global Village, Classic; Extra Virgin, 0,5 л

С 5 ПО 18 МАРТА 2019 ГОДА

ВКУСНО



Соус песто Дженовезо; с базиликом и рукколой, Barilla, 190 г

Соус Песто, Trattoria Di Turatti, 125 г



Рис Басмати, Мистраль, 500 г



Смесь для блинов, Kamis, 250 г



Соус Соевый, Kikkoman, 150 мл



Уксус Kuhne, Итальянский, 6%, 250 мл



САЛАТ С БУЖЕНИНОЙ

2 порции  30 мин.

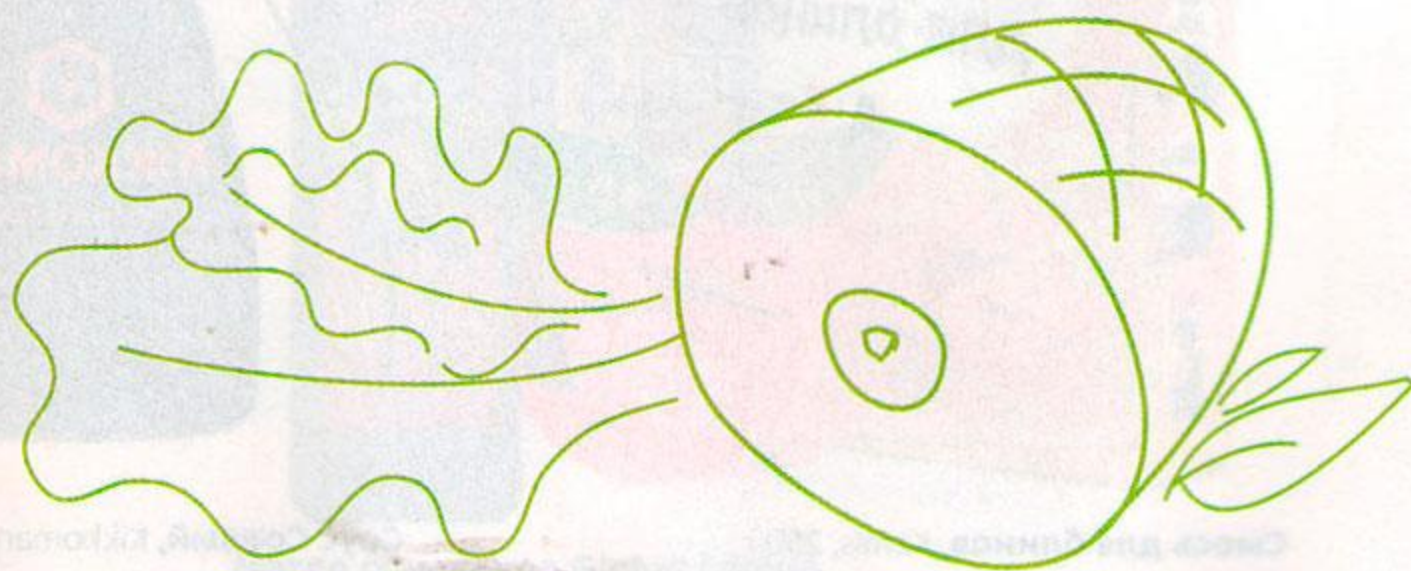
Берем:

- Буженина 200 г
- Лук 1 шт.
- Болгарский перец 1 шт.
- Пекинская капуста 1 шт.
- Оливковое масло 50 мл
- Соль, петрушка по вкусу

ГОТОВИМ:

1. Буженину нарезаем брусочками, перец нарезаем соломкой, лук нарезаем небольшими кольцами.
2. Хорошо промываем пекинскую капусту и рвём её руками.
3. Кладём овощи и буженину в глубокую миску, добавляем соль, петрушку, оливковое масло и перемешиваем. Оставляем салат на 20 минут чтобы он пропитался.

Приятного аппетита!



С 5 ПО 18 МАРТА 2019 ГОДА

ВКУШНО 



~~129⁹⁹~~
-30%
89⁹⁹

Сельдь по-Царски, атлантическая, в масле, филе-кусочки, Атлантика, 400 г



~~159⁹⁹~~
-18%
129⁹⁹

Икра сельди ястычная, соленая, в масле, Путина, 160 г



~~359⁹⁹~~
*
359⁹⁹

Креветки средние, Fish House, в панцире, 500 г



~~399⁹⁹~~
*
399⁹⁹

Креветки королевские, Fish House, в панцире, 500 г

*Товар представлен не во всех магазинах

БЛИННЫЙ ТОРТ КРЕПВИЛЬ

6 порций

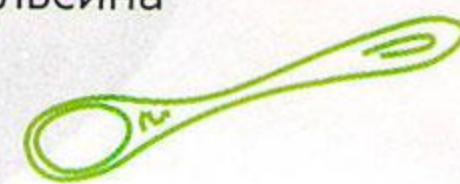


180 мин.



Берем:

- Мука 280 г
- Молоко 1 л
- Сливочное масло 30 г
- Сахар 120 г
- Яйца 7 шт.
- Цедра апельсина по вкусу



ГОТОВИМ:

1. Приступаем к приготовлению теста для блинов. Разбиваем 3 яйца в миску, добавляем 2 столовые ложки сахара, сливочное масло, 500 мл молока и апельсиновую цедру, а затем слегка взбиваем венчиком или миксером. Добавляем 250 г муки и еще раз смешиваем до однородного состояния. Разогреваем сковороду и на всю площадь выливаем тесто, жарим 15-20 секунд с одной стороны, затем переворачиваем и жарим 7-10 секунд с другой. Повторяем процесс пока тесто не кончится.
2. Приступаем к приготовлению крема. Отделяем желтки от белков и кладем белки в миску. Добавляем 2 столовые ложки муки и 50 г сахара, хорошо перемешиваем. 500 мл молока ставим греться на плиту и добавляем туда еще 50 г сахара. Когда молоко будет теплым добавляем в него яичную смесь и постоянно помешиваем до закипания, когда крем загустеет выключаем огонь.
3. Каждый блин смазываем кремом кроме последнего. Готовый Торт убираем в холодильник на 2 часа

Приятного аппетита!



Молоко Простоквашино*,
пастеризованное, отборное, 3,4-4,5%, 930 мл
*Кроме Архангельска, Вологды и областей



Масло сливочное,
Простоквашино, 82%, 180 г



Мука пшеничная Экстра, Французская
штучка, 2 кг

С 5 ПО 18 МАРТА 2019 ГОДА

ВКУСНО 



Снеки Fitdisc, абрикос-миндаль, 25 г



Шоколад Jacquot, в ассортименте, 100 г



Коктейль смесь орехов и сухофруктов, Джаз, 150 г



Набор конфет O'zera Вкус страстной ночи, 195 г

*Цена указана за 1 шт при покупке 2-х шт одновременно



Набор шоколадных конфет Merci Ассорти, с начинкой и без начинки, 250 г



Набор конфет Победа вкуса Шоколадные Трюфели, с марципаном в горьком шоколаде и темном какао, 225 г



ЖАРЕННЫЙ ТАЙСКИЙ РИС С КУРИЦЕЙ

4 порции



60 мин.



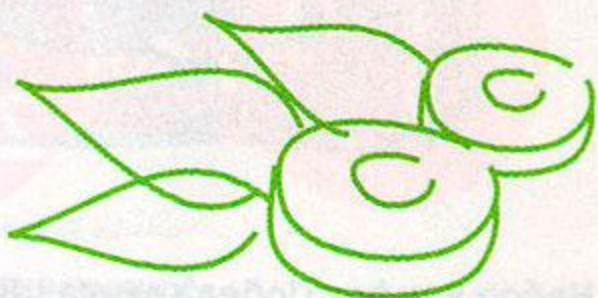
Берем:

- Рис 200 г
- Куриное филе 400 г
- Грибы 100 г
- Консервированные ананасы 200 г
- Консервированный горошек 70 г
- Перец чили 1 шт.
- Морковь 1 шт.
- Чеснок 2 зубчика
- Растительное масло 50 мл
- Соевый соус 50 мл
- Соль, сахар по вкусу

ГОТОВИМ:

1. Промываем рис и готовим согласно инструкции на упаковке.
2. Грибы, ананас и морковь нарезаем произвольно, чеснок и перец мелко шинкуем.
3. Куриное филе нарезаем мелкими кубиками и кладём в разогретую глубокую сковороду с маслом, затем обжариваем в течение 7-10 минут на сильном огне, периодически помешивая.
4. Затем добавляем овощи и рис, соль, сахар и соевый соус. Готовим ещё 10 минут, постоянно перемешивая содержимое сковороды.

Приятного аппетита!



Кольца; кусочки ананасов, Del Monte, 435 г



Рис Жасмин, длиннозерный, Мистраль, 500 г

С 5 ПО 18 МАРТА 2019 ГОДА

ВКУСНО

PRO SHOPER



-34%
~~83⁹⁹~~
54⁹⁹

Цикорий Здравник, сливочный вкус, 85 г



-21%
~~114⁹⁹~~
89⁹⁹

Десерт Экопродукт Премиум, клубника; персик, 330 г

Soko GRANDE

PREMIUM



PRO SHOPER

PRO SHOPER

PRO SHOPER



ГРУЗИЯ



Вино Tbilvino Мукузани; Саперави, красное сухое, 0,75 л



АВСТРИЯ



Вино Hagn Gruner Veltliner, белое сухое; Riesling, белое, полусухое, 0,75 л



ФРАНЦИЯ



Вино Saint Andre, сухое красное, регион Medoc, Франция, 0,75 л



ФРАНЦИЯ



Вино Rose De Angelo, розовое, полусладкое, 0,75 л



ФРАНЦИЯ



Вино Bordeaux, Tour de mandelotte, белое, полусладкое, 0,75 л



ФРАНЦИЯ



Вино Bordeaux, Tour de mandelotte, красное, сухое, 0,75 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 5 ПО 18 МАРТА 2019 ГОДА

ВКУШНО

PRO SHOPER

PRO SHOPER

PRO SHOPER



ИТАЛИЯ



Вино Sommelier's Collection Pinot Grigio, белое сухое, 0,75 л.



ИТАЛИЯ



Вино Barolo Antario, красное сухое, 0,75 л.



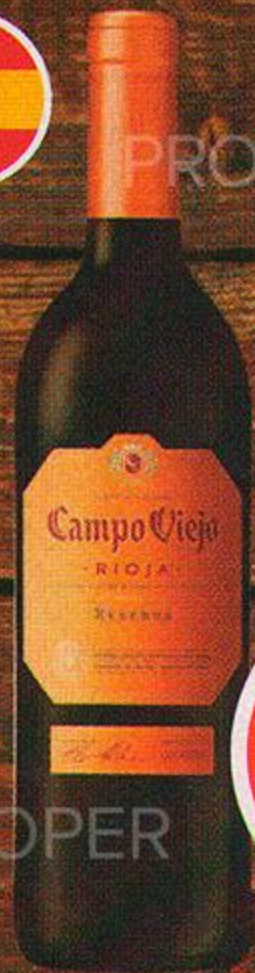
НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ



Вино Brancott Estate Sauvignon Blanc, белое сухое, 0,75л



ИСПАНИЯ



Вино Campo Viejo Rioja, красное сухое, 0,75 л.



ИСПАНИЯ



Вино Condado De Oriza Ribera Del Duero, красное сухое, 1,5л.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

PRO SHOPER

PRO SHOPER

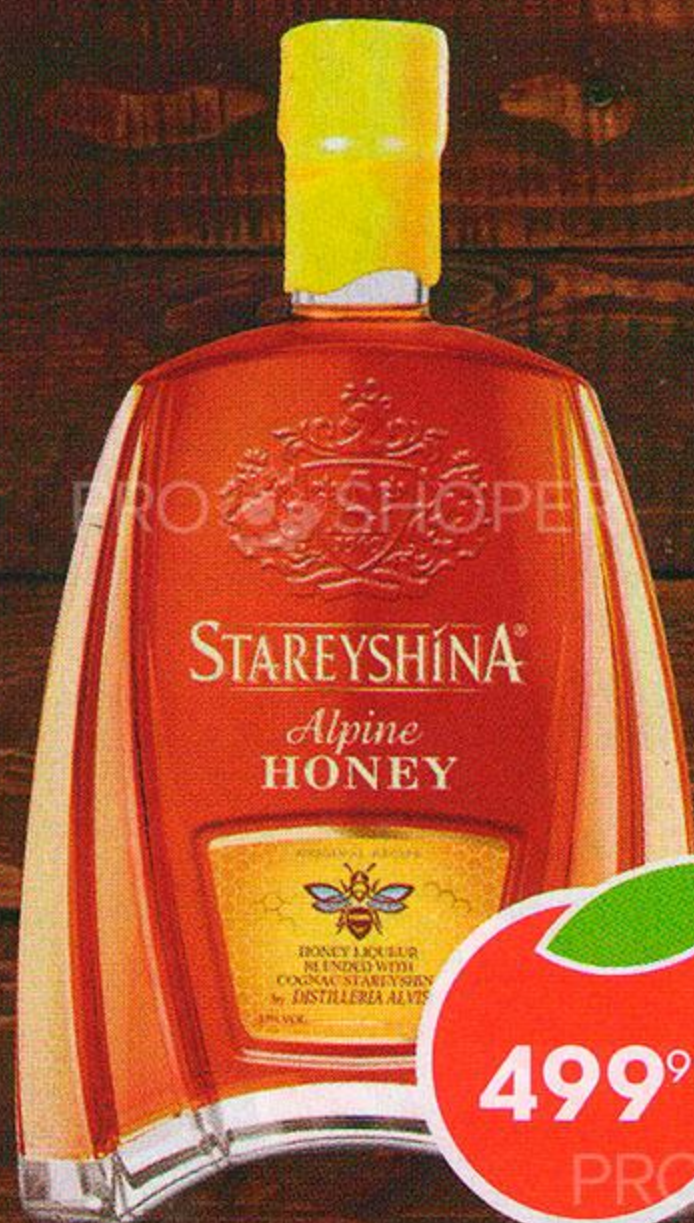
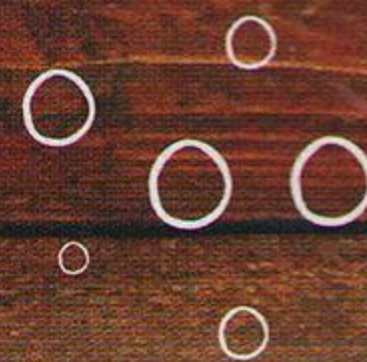
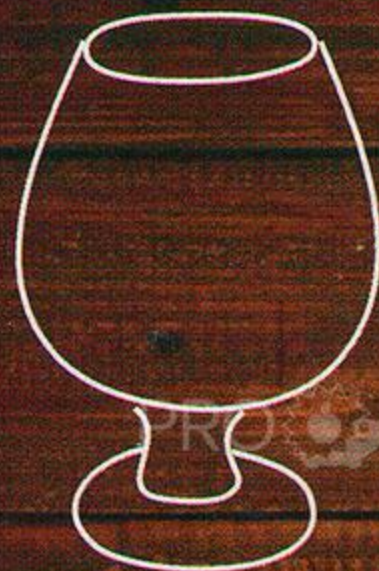
PRO SHOPER

ВКУСНО

PRO SHOPER

PRO SHOPER

PRO SHOPER



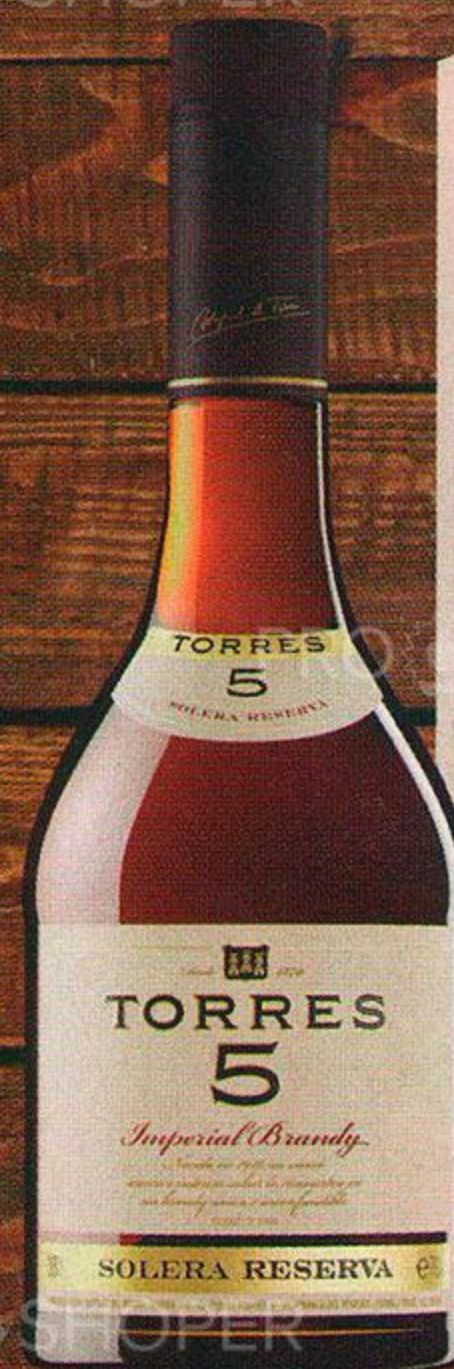
Ликер Старейшина Хани,
35%, 0,5 л



Ликер Campari, десертный,
25%, 0,5 л



Напиток Aperol,
десертный, 11%, 0,7 л



Бренди Torres 5 лет, 38%, 0,7 л



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

PRO SHOPER

PRO SHOPER -14-

PRO SHOPER

С 5 ПО 18 МАРТА 2019 ГОДА

ВКУСНО 

PRO SHOPER

PRO SHOPER

PRO SHOPER



Ликер Beluga Hunting, ягодный десертный, 38%, 0,5 л

ТОЛЬКО ЛЕДЯНОЙ

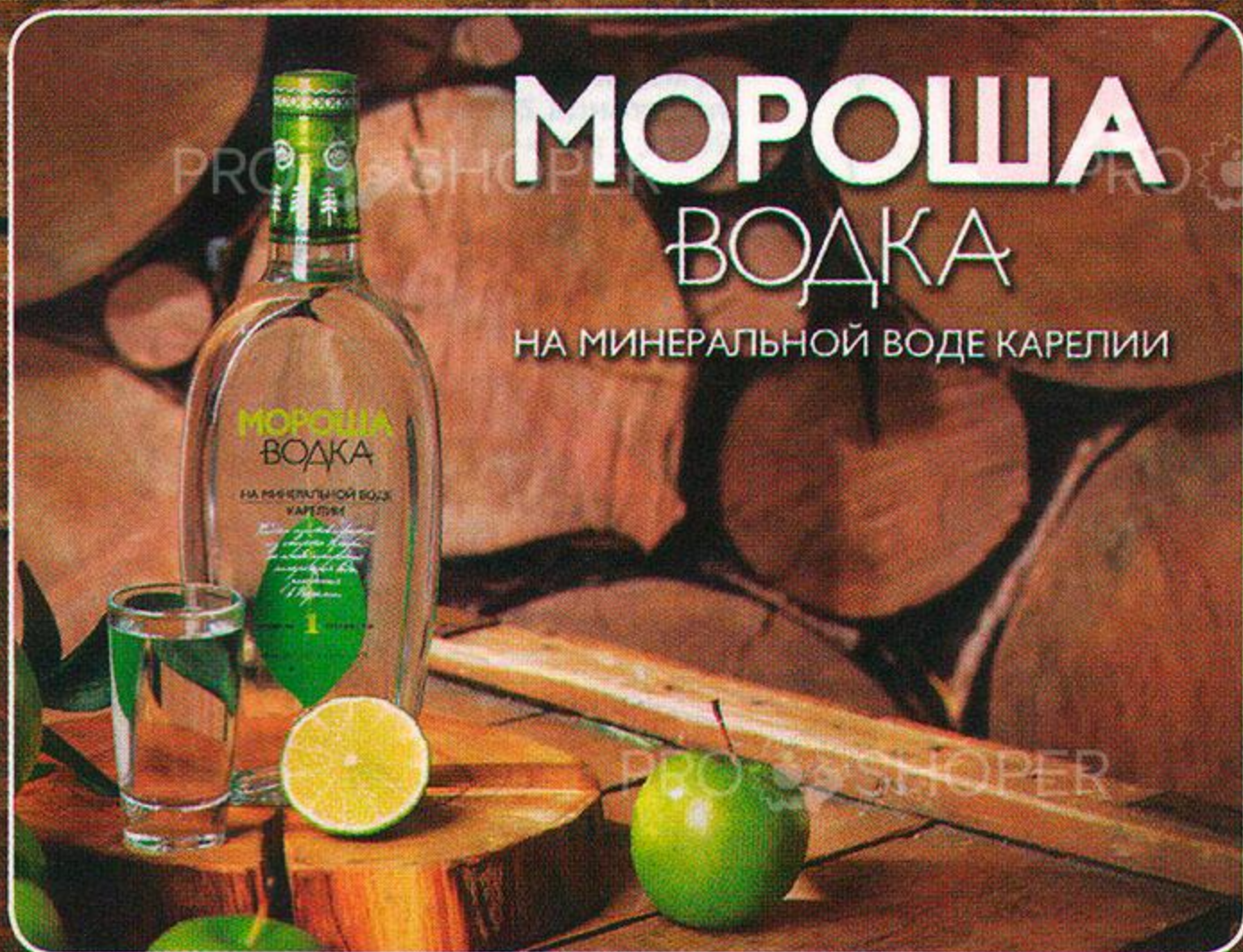
ЛЮБОЙ ДЕНЬ
ИЛИ ВЕЧЕРИНКА
СТАНЕТ ОСОБЕННОЙ
С ЯГЕРМАЙСТЕР.

ЛЕДЯНЫЕ ШОТЫ
ДЛЯ ТЕБЯ
И ТВОИХ ДРУЗЕЙ!



МОРОША ВОДКА

НА МИНЕРАЛЬНОЙ ВОДЕ КАРЕЛИИ



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

PRO SHOPER

PRO SHOPER

PRO SHOPER

С 5 ПО 18 МАРТА 2019 ГОДА

PRO SHOPER

PRO SHOPER

PRO SHOPER



Гель для мытья посуды Zero, натуральная пищевая сода, 500 мл



Спрей для удаления известкового налета Zero, 450 мл;
Гель для мытья туалета Zero, 750 мл



Бумажные полотенца Zewa, 2 слоя, 2 рулона, 1 уп



Жидкое мыло Malizia, Liquid Soap, 500 мл



Зубная паста Colgate Total 12, здоровое дыхание; видимый эффект, 75 мл



Туалетная бумага Papia Deluxe, 4 слоя, 8 рулонов, 1 уп



Плед, 100x170см, 1 шт.



Комплект постельного белья, двуспальный, 1 шт

Срок проведения акции с 5 по 18 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 «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.

Каталог предназначен для распространения только в универсамах «Пятёрочка».