

PRO<sup>+</sup> SHOPER

С 5 ПО 18 МАРТА 2019 Г.

PRO<sup>+</sup> SHOPER

# ВКУСНО

- ДЛЯ ТЕХ, КТО ЦЕНИТ -



# 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



Картофель ранний, 1 кг



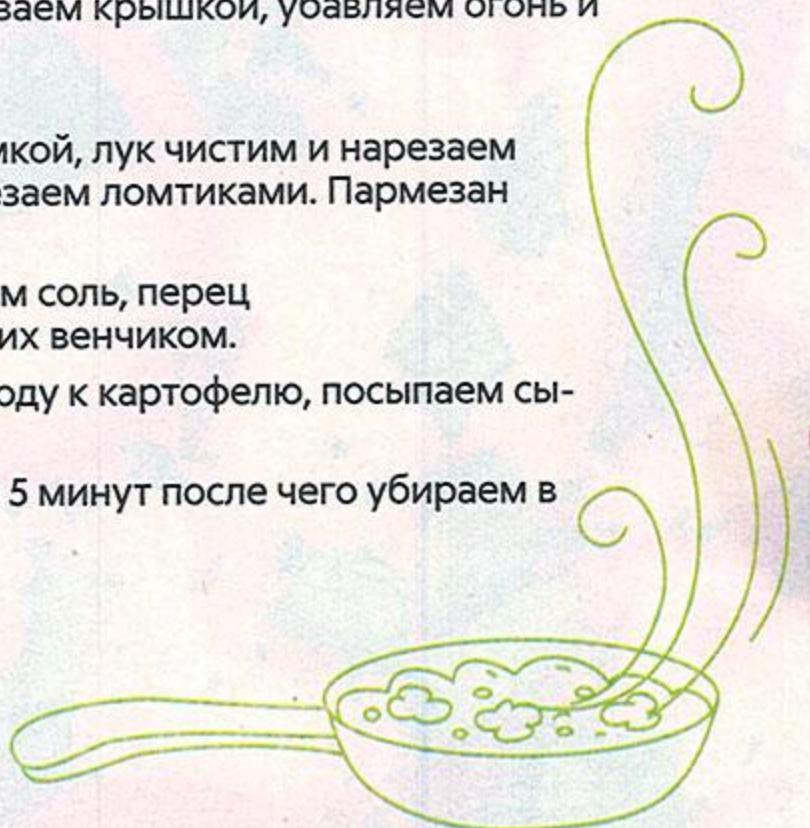
Колбаса Солями Венская,  
сырокопченая, Клинский МК, 300 г



## 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 соломкой, 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 °C на 10-15 минут.

Приятного аппетита!



С 5 ПО 18 МАРТА 2019 ГОДА

ВКУСНО



Бургер Ангус с горчичным соусом,  
Мираторг, 150 г



Котлеты из индейки  
Белорусские, 560г



Пельмени из Мраморной Говядины,  
Мираторг, 800г



Бурый рис Витамин с овощами и  
зеленью, Мираторг , 400 г



Стейк Классик, из говядины,  
охлажденный, Мираторг, 340 г



Эскимо сливочное Ekselence  
Малина-Гранат, Трюфель Бисквит, 75 г



С 5 ПО 18 МАРТА 2019 ГОДА

## САЛАТ С БУЖЕНИНОЙ

2 порции 30 мин.

### Берем:

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

### Готовим:

1. Буженину нарезаем брусками, 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!



Ветчина Купеческая\*, копченово-вареная, Мит Стар, 485 г



Бекон сыропиченный, Велком, 200 г



Сосиски Премиум с натуральными сливками\*, Мясной Дом Бородина, 480 г



Колбаса Докторская ГОСТ\*, вареная, Мясной Дом Бородина, 500 г



Колбаса Итальянская\*, сыровяленая, Бахрушинъ, 150 г

\*Акция проходит не во всех магазинах торговой сети. Информацию об ассортименте (разновидностях вкусов) товаров, участвующих в акции, уточняйте в магазине

ВКУСНО



# 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:

- Давим зубчики чеснока и перемешиваем с солью, перцем и оливковым маслом. Смазываем получившейся смесью каждый ломтик хлеба и кладём их на сковороду, обжариваем по 2 минуты с каждой стороны на среднем огне.
- 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!



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

Томаты Черри,  
сливовидные, красные, 250 г

С 5 ПО 18 МАРТА 2019 ГОДА

ВКУСНО



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



Рис Мистраль, басмати, 500 г



Уксус Kuhne, Итальянский, 6%, 250 мл



Смесь для блинов, Kamis, 250 г



Крабовые палочки Французский Краб, с мягким сыром, Санта Бремор, 200 г



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



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

# 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 кладём белки в миску. Добавляем 2 столовые ложки муки и 50 г сахара, хорошо перемешиваем. 500 мл молока ставим греться на плиту и добавляем туда ещё 50 г сахара. Когда молоко будет тёплым 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!



Мука пшеничная Экстра,  
Французская штучка, 2 кг



Фруктовые пастилки Правильные  
сладости, сливовые; яблочные, 90 г

С 5 ПО 18 МАРТА 2019 ГОДА

**ВКУСНО**



Снеки Fitdisc, абрикос-миндаль, 25 г

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



Коктейль смесь орехов и сухофруктов, Джаз, 150 г



Набор конфет O'zera Вкус страстной ночи, 195 г

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



Пирожные миндальные Akulchev Macarons Dry, с начинкой, с какао, со вкусом клубники и сливок, 80 г

Торт Новый Киевский\*, Фили-Бейкер, 500 г

Набор конфет Merci, ассорти, 400 г

\*Акция проходит не во всех магазинах торговой сети. Информацию об ассортименте (разновидностях вкусов) товаров, участвующих в акции, уточняйте в магазине



# ЖАРЕНЫЙ ТАЙСКИЙ РИС С КУРИЦЕЙ

4 порции 60 мин.

## Готовим:

- Промываем рис и готовим согласно инструкции на упаковке.
- Грибы, ананас и морковь нарезаем произвольно, чеснок и перец мелко шинкуем.
- 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.
- Затем добавляем овощи и рис, соль, сахар и соевый соус. Готовим ещё 10 минут, постоянно перемешивая содержимое сковороды.

Приятного аппетита!

## 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



Рис Жасмин, белый, длиннозерный, Мистраль, 500 г



Соус Соевый, Kikkoman, 150 мл



Кольца; кусочки Ананасов, Del Monte, 435 г

С 5 ПО 18 МАРТА 2019 ГОДА

ВКУСНО



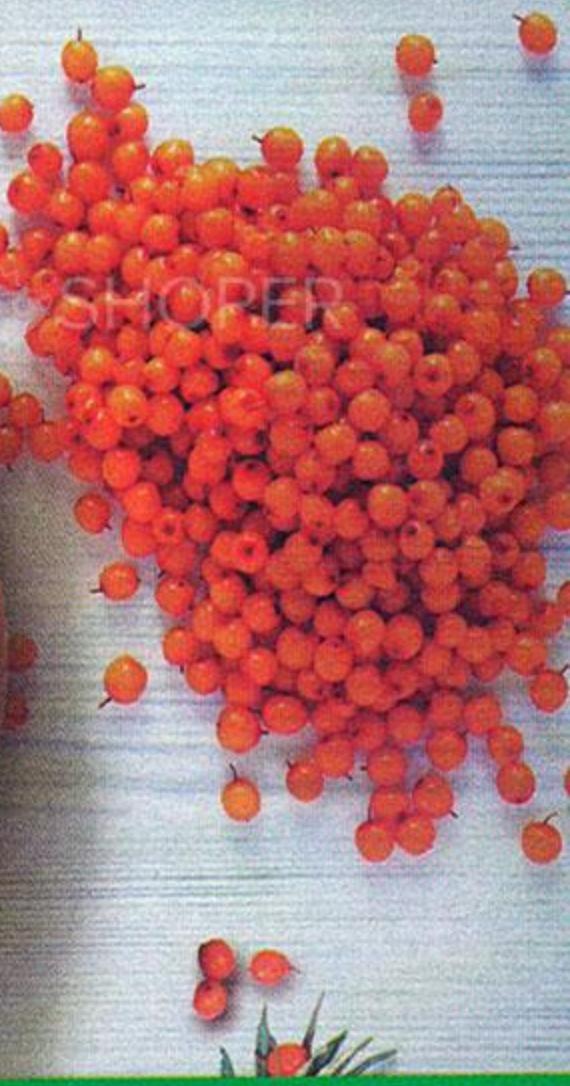
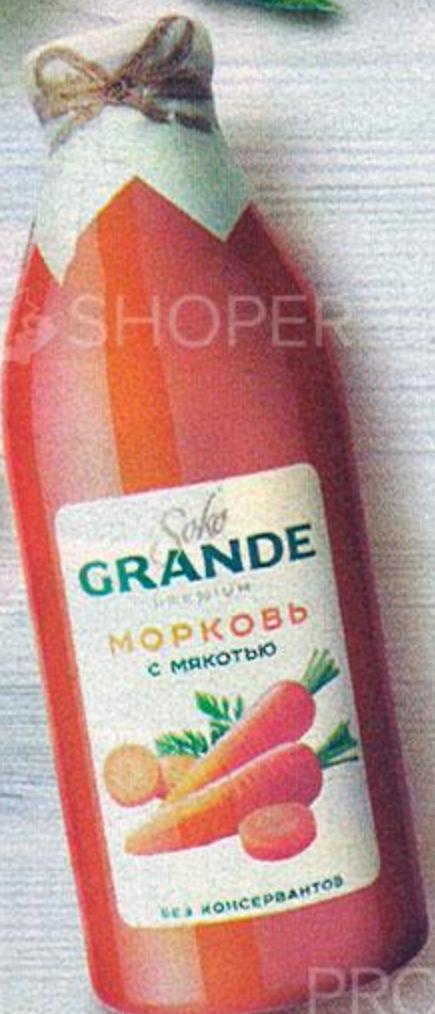
Десерт ЭкоСладкое Премиум,  
клубника; персик, 330 г



Нектар Absolut Nature, мускат; брют, 0,75 л



Цикорий Здравник, сливочный вкус, 85 г



Soko  
**GRANDE**  
PREMIUM

Испания



349<sup>99</sup>

Винный напиток игристый Platino  
Blue Moscato, сладкое, 0,75 л.

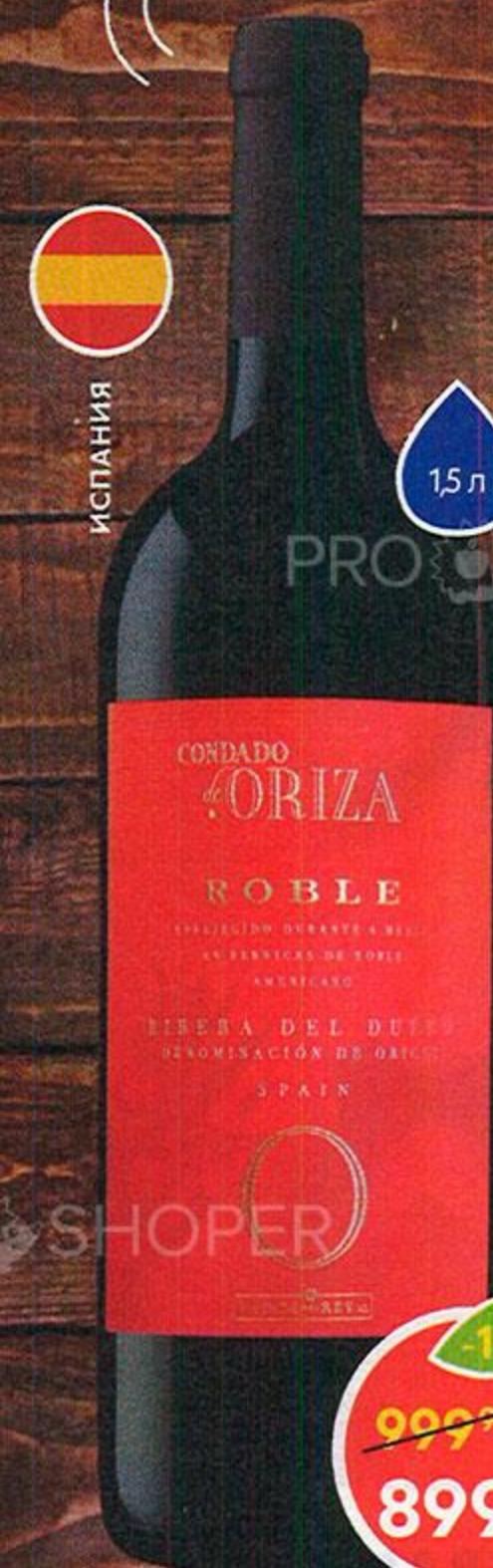
Испания



-27%  
124<sup>99</sup>  
899<sup>99</sup>

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

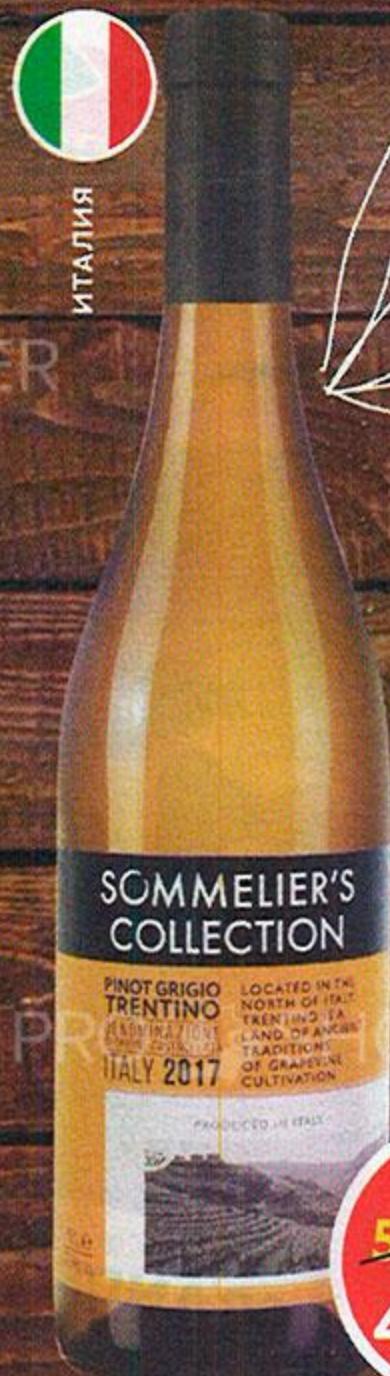
Испания



-10%  
999<sup>99</sup>  
899<sup>99</sup>

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

Италия



-16%  
599<sup>99</sup>  
499<sup>99</sup>

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 5 ПО 18 МАРТА 2019 ГОДА

ВКУСНО

PRO SHOPER

PRO SHOPER

PRO SHOPER



ИТАЛИЯ



1699

Вино Barolo Antario,  
красное сухое, 0,75 л



ФРАНЦИЯ



599<sup>99</sup>  
~~719<sup>99</sup>~~  
469<sup>99</sup>

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



ФРАНЦИЯ



769<sup>99</sup>  
~~999<sup>99</sup>~~  
599<sup>99</sup>

Вино Bordeaux, Tour de mandelotte, белое,  
полусладкое; красное, сухое, 0,75 л



ФРАНЦИЯ



879<sup>99</sup>  
~~1149<sup>99</sup>~~  
639<sup>99</sup>

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# ВКУСНО



ГРУЗИЯ



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

-20%  
~~499~~  
399<sup>99</sup>



АВСТРИЯ

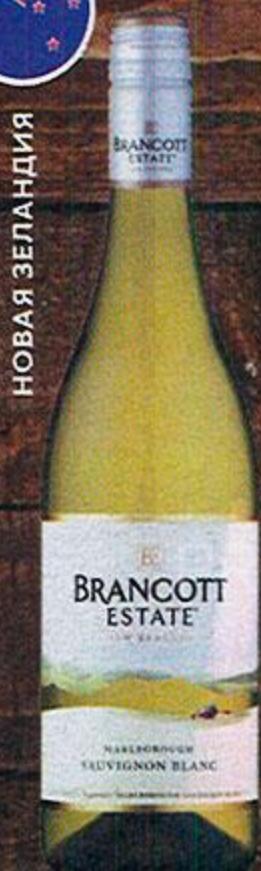


Вино Hagn Gruner  
Veltliner; Riesling,  
белое сухое, 0,75 л

-20%  
~~699~~  
559<sup>99</sup>



НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ



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

-25%  
~~1079~~  
799<sup>99</sup>



ФРАНЦИЯ



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

-34%  
~~1149~~  
749<sup>99</sup>



Ликер Старейшина  
Хани, 35%, 0,5 л

499<sup>99</sup>



Ликер Campari,  
десертный, 25%, 0,5 л

699<sup>99</sup>



Напиток Aperol,  
десертный, 11%, 0,7 л

799<sup>99</sup>



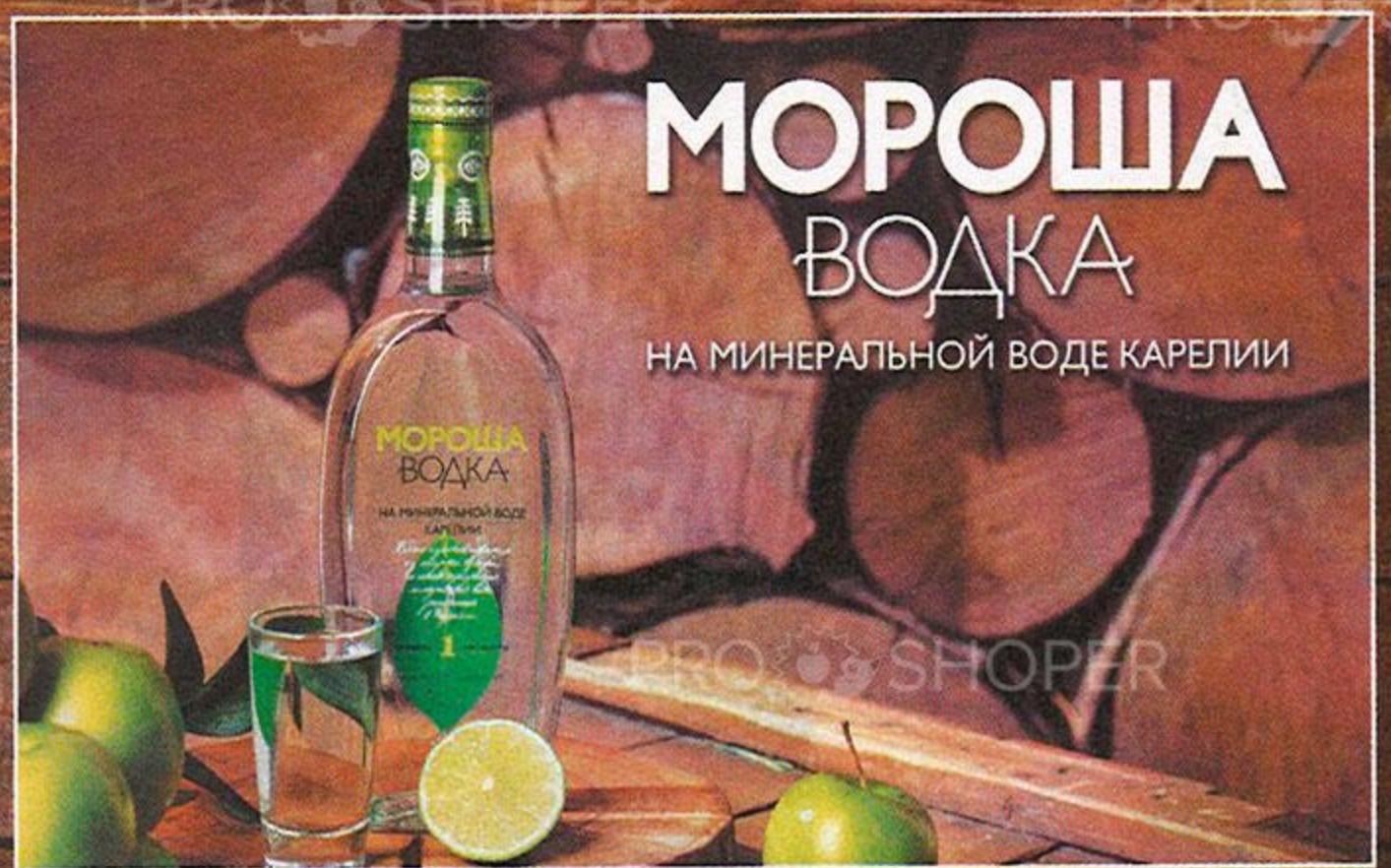
Бренды Torres 5 лет,  
38%, 0,7л

949<sup>99</sup>

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 5 ПО 18 МАРТА 2019 ГОДА

ВКУСНО



Пиво Hofbrau Munchen Weiss,  
светлое, 5,1%, 0,5 л

Пиво Belhaven, McCallums;  
Black Scottish Stout,  
4,1-4,2%, 0,44 л

Пивной напиток  
Blanche de Bruxelles,  
4,5%, 0,5 л

# ТОЛЬКО ЛЕДЯНОЙ

ЛЮБОЙ ДЕНЬ  
ИЛИ ВЕЧЕРИНКА  
СТАНЕТ ОСОБЕННОЙ  
С ЯГЕРМАЙСТЕР.

ЛЕДЯНЫЕ ШОТЫ  
ДЛЯ ТЕБЯ  
И ТВОИХ ДРУЗЕЙ!



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

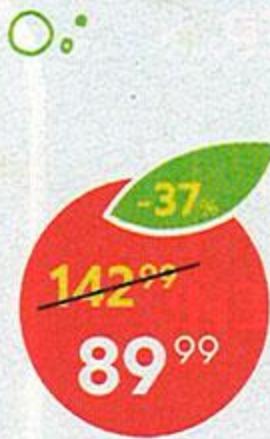
С 5 ПО 18 МАРТА 2019 ГОДА



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



Жидкое мыло Malizia, Liquid Soap, 500 мл



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



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



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



Плед, 100x170см, 1 шт.



Комплект постельного белья,  
двухспальный, 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. Санкт-Петербург, Псков, Мурманск, Великий Новгород, Ленинградской, Псковской, Новгородской и Мурманской областей, республики Карелия. Все подробности в магазинах «Пятёрочка» и на сайте [www.5ka.ru](http://www.5ka.ru).

Каталог предназначен для распространения только в универсалах «Пятёрочка».