

С 17 ДЕКАБРЯ 2019 Г. ПО 6 ЯНВАРЯ 2020 Г.

# ВКУСНО

- ДЛЯ ТЕХ, КТО ЦЕНИТ -



РЕЦЕПТЫ ВНУТРИ 





# РУЛЕТКИ С ВЕТЧИНОЙ И ОГУРЦОМ

## Берём:

- Ветчина копчёная – 300 г
- Огурец – 2 шт.
- Маслины
- Зелень
- Перец – по вкусу
- Соль – по вкусу

## Готовим:

Нарежьте огурцы и ветчину тонкими длинными ломтиками, положите ветчину на огурец и оберните ими маслину. Зафиксируйте полученный рулет шпажкой. Готовые рулеты выложите на блюдо, украсьте зеленью по вашему вкусу.

с 17 декабря 2019 года  
по 6 января 2020 года



**ВЫГОДНО**

Укроп; Петрушка, 30 г, 1 уп.



**ВЫГОДНО**

Огурцы длинные, 1 шт.



**-44%**

~~179<sup>99</sup>~~

**99<sup>99</sup>**

Ветчина из индейки,  
Империя Вкуса, 400 г



# ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С ПОМИДОРАМИ

ВКУСНО



## Берём:

- Хлеб белый – 4 куска
- Помидоры – 3 шт.
- Сыр – 100 г
- Масло оливковое – 30 мл
- Чеснок – 3 зубчика
- Зелень
- Оливки – 100 г
- Молотый черный перец, соль – по вкусу

## Готовим:

Обжарьте хлеб на сухой сковороде или в духовом шкафу до золотистой корочки. Нарежьте помидоры кубиками, мелко нарежьте три зубчика чеснока, натрите сыр на тёрке. Разогрейте сковороду, обжарьте на оливковом масле томаты и чеснок в течение двух минут, добавьте тёртый сыр. Поджаренный хлеб пропитайте оставшимся оливковым маслом. Сверху выложите тёплые томаты, посолите и поперчите по вкусу, посыпьте мелко нарезанной зеленью и оливками.



ВЫГОДНО

Чеснок свежий, 1 кг



Сыр Швейцарский, 50%, Киротно, 250 г

~~269<sup>99</sup>~~  
-25%  
199<sup>99</sup>



Масло оливковое Global Village, Extra Virgin, для салатов, 0,5 л

~~299<sup>99</sup>~~  
-20%  
239<sup>99</sup>





# ТЁПЛЫЙ САЛАТ С БЕКОНОМ И ЯЙЦАМИ

## Берём:

- Бекон – 100 г
- Красный винный уксус – 1 ст. ложка
- Вода – 400 мл
- Лук репчатый – 1 шт.
- Яйцо – 2 шт.
- Масло оливковое – 3 ст. л.
- Листья салата – 200 г
- Соль, перец – по вкусу

## Готовим:

Обжарьте бекон в оливковом масле 5-10 минут. Нашинкуйте лук кубиками и обжарьте с беконом. В кипящую воду разбейте яйца и варите 3 минуты. Нарвите салатные листья небольшими кусочками, залейте их оливковым маслом, затем винным уксусом. Посолите, поперчите и перемешайте. Добавьте бекон с луком. Сверху положите приготовленные яйца.

с 17 декабря 2019 года  
по 6 января 2020 года



**ВЫГОДНО**

Яйца куриные, 10 шт.



**ВЫГОДНО**

Салат листовой  
в горшочке, 1 шт.



Бекон сырокопчёный,  
Велком, 150 г



# ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

ВКУСНО



## Берём:

- Помидоры – 3 шт.
- Свежие огурцы – 2 шт.
- Сладкий репчатый лук – 1 шт.
- Сладкий перец – 1 шт.
- Листья салата – 3 шт.
- Маслины – по вкусу
- Оливковое масло – 4 ст. л.
- Сок лимона – по вкусу
- Соль, перец – по вкусу
- Сыр фета или моцарелла – 200 г

## Готовим:

Очистите перец от семян, нарежьте крупной соломкой. Помидоры нарежьте крупными кусками. Огурцы разрежьте пополам и нарежьте ломтиками. Репчатый лук нарежьте полукольцами. Влейте в миску оливковое масло, добавьте сок лимона. Порезанные овощи посолить и залить соусом. Тщательно перемешайте овощи. Сыр фета нарежьте кубиками. В последнюю очередь положите маслины.



ВЫГОДНО

Огурцы среднеплодные, колочие, 1 кг



ВЫГОДНО

Томаты Черри красные, 250 г



-21%

~~140<sup>99</sup>~~

109<sup>99</sup>

Сыр Кус Мleкара Легкий, Брынза, 10%, 250 г



**ВКУСНО**



# ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С ТУНЦОМ

С БЕКОНОМ И ЯЙЦАМИ

## Берём:

- Тунец, консервированный в собственном соку – 170 г
- Томаты черри – 5-6 шт.
- Яйцо куриное – 2 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Огурец большой – 1 шт.
- Масло оливковое – 2 ст. л.
- Салат листовой – 100 г
- Петрушка – пару веточек
- Соль, перец – по вкусу

## ГОТОВИМ:

Салатные листья выложите в удобную посуду, заправьте оливковым маслом, посолите, поперчите, перемешайте. Выложите салатные листья на блюдо для подачи. В центр выложите кусочки консервированного тунца в собственном соку. Нарежьте томаты черри и выложите их на салат. Нарежьте огурец, добавьте в салат. Разрежьте яйцо на четыре части, выложите на салат, посолите, поперчите, сбрызните оливковым маслом. Можно украсить листьями петрушки.

с 17 декабря 2019 года  
по 6 января 2020 года

PRO



ВЫГОДНО

Лук репчатый, 1 кг



ВЫГОДНО

Масло оливковое Ideal Extra Virgin, 500 мл



-33%

149<sup>99</sup>

99<sup>99</sup>

Филе Тунца, натуральное; в масле, Морской Котик, 170 г



# ПИКАНТНАЯ ИНДЕЙКА ПО-ЯПОНСКИ

## Берём:

- Филе индейки – 500 г
- Приправа «Шичими Тогараши» – 1 ч. л.
- Соус «Терияки» – 150 г
- Соль – по вкусу

## ГОТОВИМ:

Филе индейки нарежьте брусочками и в большой миске смешайте его с соус «Терияки». Разогрейте сковороду на сильном огне, смажьте растительным маслом и обжарьте индейку до золотистой корочки в течение 15 минут. За 5 минут до конца приготовления добавьте приправу «Шичими Тогараши». Подавайте с любимым гарниром.



ВКУСНО



Добавь экзотики во вкус!

~~439<sup>99</sup>~~  
329<sup>99</sup>

-25%

Набор приправ Экзотика,  
Айдиго, 6 шт.



Соевый соус SanBonsai  
Классический, 250 мл

~~69<sup>99</sup>~~  
49<sup>99</sup>

-28%



Стейк грудки индейки,  
Индилайт, 525 г

~~249<sup>99</sup>~~  
179<sup>99</sup>

-28%





# УТКА С ЯБЛОКАМИ И АЙВОЙ

## Берём:

- Тушка утки – 1 шт.
- Яблоки – 1-2 кг
- Айва – 2 шт.
- Соль, перец, специи – по вкусу

## ГОТОВИМ:

Смешайте соль, перец, специи для мяса. Натрите утку смесью приправ со всех сторон и внутри. Яблоки и айву разрежьте на 4 части, удалите семена. Плотнo фаршируйте утку яблоками, по бокам разложите оставшиеся яблоки и айву. Оставьте утку для пропитки на несколько часов либо на всю ночь. Запекайте утку в течение 2,5 часов, каждые полчаса открывайте духовку и поливайте соусом, в котором запекается утка, чтобы мясо оставалось сочным и нежным. Подавайте на стол вместе с яблоками.

с 17 декабря 2019 года  
по 6 января 2020 года



Тушка Утки, 1 кг

~~319<sup>99</sup>~~  
**279<sup>99</sup>**



Айва, 1 кг

**ВЫГОДНО**



Приправа Универсальная, Приправыч, 200 г

~~60<sup>99</sup>~~  
**39<sup>99</sup>**

**-34%**



# ОВОЩНОЙ САЛАТ С КУСКУСОМ

ВКУСНО

## Берём:

- Кускус – 200 г
- Красный сладкий перец – 1 шт.
- Жёлтый сладкий перец – 1 шт.
- Зелёный лук – 1 пучок
- Петрушка – по вкусу
- Специи – по вкусу
- Красный винный уксус – 1 ст. л
- Морская соль – по вкусу
- Перец чёрный молотый – по вкусу
- Растительное масло – 2 ст. л.

## Готовим:

Приготовьте кускус согласно инструкции на упаковке. Перцы вымыть, отчистить от семян и порезать кубиками. Лук и петрушку измельчить. В большой миске смешайте кускус, овощи, травы, масло и винный уксус, посолить и поперчить, добавить специи по вкусу. Готовый салат можно украсить свежей мятой.



ВЫГОДНО

Перец красный, сладкий, 1 кг



ВЫГОДНО

Масло Олейна,  
подсолнечное  
с добавлением оливкового 1 л



~~99<sup>99</sup>~~  
-30%  
69<sup>99</sup>

Крупа пшеничная Кускус,  
Увелка, 400 г





# ШАШЛЫЧКИ ИЗ КРЕВЕТОК В ДУХОВКЕ

**Берём:**

- Креветки – 500 г
- Апельсин – 2 шт.
- Оливковое масло – 40 мл
- Соевый соус – 100 мл
- Соль, перец – по вкусу

**ГОТОВИМ:**

Снимите цедру с апельсина и выдавите сок, затем добавьте оливковое масло, соевый соус и перец по вкусу. Замаринуйте креветки на 15 минут. Нанизывайте креветки на шпажки и выложите на противень. Запекайте в духовке, периодически переворачивая при температуре 200 градусов в течение 5-7 минут.

с 17 декабря 2019 года  
по 6 января 2020 года



**ВЫГОДНО**

Апельсины, 1 кг



Соевый соус SanBonsai,  
Японский, 250 мл

~~69<sup>99</sup>~~  
**49<sup>99</sup>**



Креветки Королевские,  
Fish House, 500 г

~~389<sup>99</sup>~~  
**279<sup>99</sup>**



# ОВОЩИ-ГРИЛЬ В БАЛЬЗАМИЧЕСКОМ СОУСЕ

### Берём:

- Шампиньоны – 5 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Перец сладкий красный – 1 шт.
- Перец сладкий желтый – 1 шт.
- Кабачки – 1 шт.
- Баклажан – 1 шт.
- Масло растительное – 1 ст. л.
- Бальзамический соус – 1 ст. л.
- Соль, перец чёрный – по вкусу
- Петрушка – по вкусу

### ГОТОВИМ:

Овощи и грибы крупно порезать, сбрызнуть маслом и бальзамическим уксусом, посолить, поперчить и оставить на 20 минут мариноваться. Овощи жарить в сковороде на гриль (на средний огонь). Периодически перемешивать. Готовить около 20 минут. При подаче посыпать нарезанной зеленью петрушки.



**ВЫГОДНО**

Перец красный, сладкий, 1 кг



Приправа Семь Перцев, Приправыч, 15 г

~~14.99~~  
**8.99** -40%



Соус-крем СП Мирный, бальзамический, 220 мл

~~119.00~~  
**69.00** -41%





# МАФФИНЫ С КЛЮКВОЙ

## Берём:

- Мука пшеничная – 290 г
- Клюква – 200 г
- Сливочное масло – 110 г
- Сахар – 250 г
- Яйцо куриное – 2 шт.
- Молоко – 120 мл
- Бальзамический крем – 2 ч. л.
- Разрыхлитель – 2 ч. л.
- Соль – щепотка

## Готовим:

Венчиком смешать муку, соль и разрыхлитель. С помощью миксера на большой скорости взбить сливочное масло (предварительно нагрев его до комнатной температуры) с сахаром. Затем по одному добавить яйца, а потом бальзамический крем. Переключить миксер на самый медленный режим, всыпать в масло с сахаром мучную смесь, размешать и постепенно влить молоко. Мешать до тех пор, пока тесто не станет более или менее однородным, после чего ложкой или лопаткой вмешать клюкву. Разложить тесто в формы и поставить в духовку, разогретую до 190 градусов, на двадцать минут.

с 17 декабря 2019 года  
по 6 января 2020 года



**ВЫГОДНО**



**ВЫГОДНО**



2 кг

~~84<sup>99</sup>~~  
**69<sup>99</sup>**  
-17%

Мука пшеничная, высший сорт, Алейка, 2 кг

Яйца куриные, 10 шт.

Сахар, 1 кг



# ЗАПЕЧЁННЫЕ ЯБЛОКИ С КЛЮКВОЙ И МЁДОМ

## Берём:

- Яблоки – 5 шт.
- Клюква замороженная/  
свежая – 150 г
- Мёд – 150 г
- Масло сливочное – 5 г
- Сахарная пудра – 5 г

## ГОТОВИМ:

Духовку разогреть до 180-200 градусов. Яблоки помыть, срезать верхнюю часть в виде «крышечки». Чайной ложкой аккуратно удалить сердцевину яблок. Клюкву разморозить, смешать с жидким мёдом (если мёда нет, можно заменить сахаром). В яблоки заложить начинку, накрыть «крышечками». Форму для запекания чуть-чуть смазать маслом. Разместить яблоки в форму. Запекать яблоки на среднем огне примерно 30 минут (в зависимости от мощности духовки), пока яблоки не станут мягкими. Следите за тем, чтобы яблоки не перепеклись и не треснули. Готовые яблоки выложить на тарелку и посыпать сахарной пудрой.



ВКУСНО



Яблоки, 1 кг

ВЫГОДНО



Мёд цветочный,  
натуральный,  
Луговой, 500 г

~~159<sup>99</sup>~~  
-25%  
119<sup>99</sup>



Клюква садовая, Красная Цена, 300 г

~~111<sup>99</sup>~~  
-19%  
89<sup>99</sup>





# ВИШНЁВЫЙ ПУНШ

## Берём:

- Вишня замороженная – 150 г
- Вишневый сок – 600 мл
- Вода – 100 мл
- Апельсин – 1 шт.
- Сахар – 2 ст. л.
- Корица – 1 палочка
- Ром – 100 мл

## Готовим:

Замороженную вишню положите на дно кастрюли. Добавьте половинку апельсина, нарезанную на ломтики или на кусочки. Соедините воду, сахар, корицу и кардамон, сварите сладкий сироп. Для этого доведите до кипения и на слабом огне поварите минуты три.

с 17 декабря 2019 года  
по 6 января 2020 года



Апельсины, 1 кг

Ром Bacardi Carta Blanca, 0,5 л

Вишня без косточки, Красная Цена, 300 г

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



# СЕРЕБРЯНАЯ ТЕКИЛА С ОГУРЦОМ

## Берём:

- Текила – 150 мл
- Огурцы – 130 г
- Сок лайма – 75 мл
- Сироп агавы – 30 мл
- Лайм – 20 г

## ГОТОВИМ:

В шейкер с кубиками льда влейте текилу, добавьте 80 грамм нарезанного крупно огурца, отожмите сок лайма, добавьте сироп агавы. Полученную смесь хорошо взбейте в шейкере. В ёмкость с кубиками льда положите нарезанные дольками лайм и огурец, процедите туда же через сито коктейль.



ВЫГОДНО

Лайм, 1 уп.



Текила Olmeca,  
белая, 38%, 0,7 л

~~1990~~  
-30%  
1390



ВЫГОДНО

Огурцы среднеплодные,  
колючие, 1 кг

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



# БОЛЬШЕ ШАНСОВ

ЗА ПОКУПКУ С ВЫРУЧАЙ-КАРТОЙ  
2-Х ОДИНАКОВЫХ ТОВАРОВ-ПАРТНЕРОВ

Пятёрочка  
**ИСПОЛНЯЕМ**  
Мечты



Получайте дополнительный шанс  
за покупку на выбор:

- PEPSI 2 шт.
- Adrenaline Rush 2 шт.
- Фруктовый сад 2 шт.

Комбинируйте любой вкус и объем  
в рамках одной марки



Обязательная регистрация на сайте:  
**2020.5ka.ru**

Акция «Пятёрочка. Исполняем мечты!». С 26 ноября 2019 года по 13 января 2020 г. (включительно) совершайте покупки с активированной Выручай-картой в ТС «Пятёрочка» на сумму от 555 руб. (без учета табака и табачной продукции), а также товаров-партнёров акции и получайте шансы выиграть: квартиру, машину и другие ценные призы. Подтвердите свое участие на сайте акции. Проведение розыгрышей с 6.12.2019 по 24.01.2020. Вручение призов осуществляется с 6.12.2019 года по 28.02.2020 года. Количество призов ограничено. Информация об организаторе Акции, правилах ее проведения, призах, их количестве, сроках, месте и порядке их получения размещена на сайте 2020.5ka.ru или по телефону 8 800 555-55-05.

Каталог предназначен для распространения только в универсамах «Пятёрочка».

Срок проведения акции с 17 декабря 2019 года по 6 января 2020 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». Информацию 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 Республики Башкортостан. Все подробности в магазине «Пятёрочка» и на сайте www.5ka.ru.