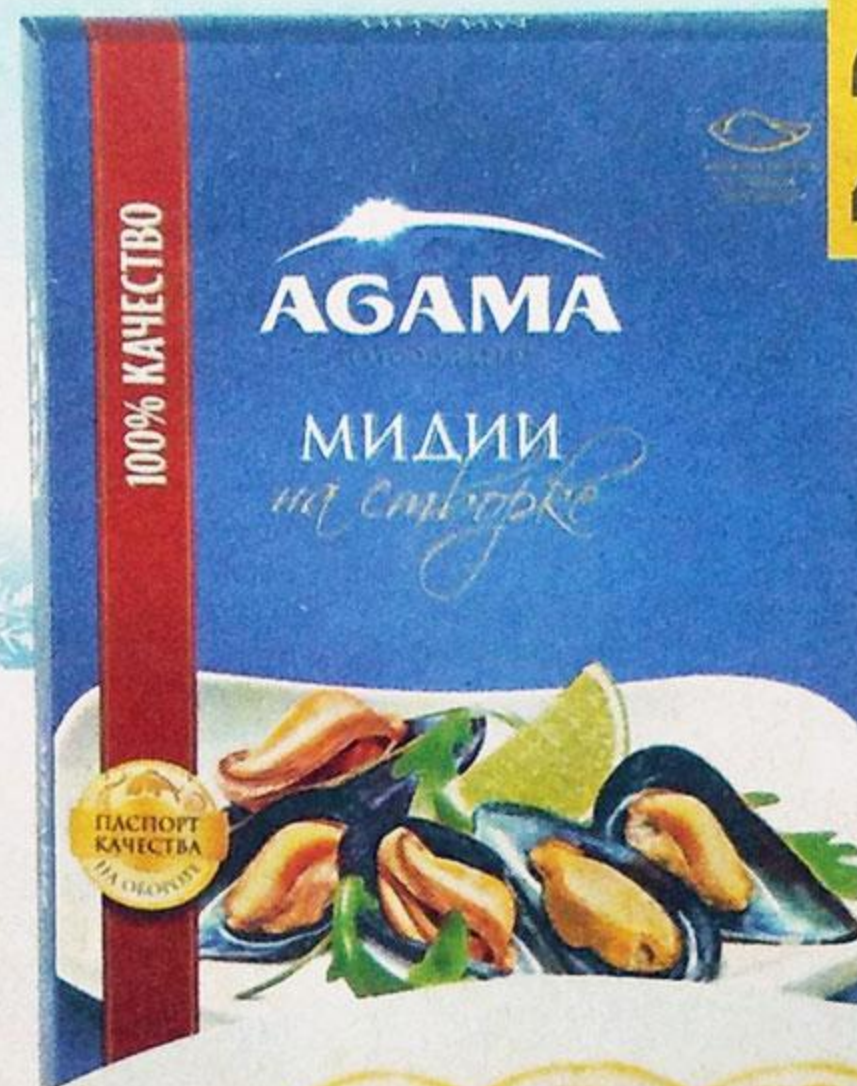


Новинки к новогоднему столу!

МИДИИ НА СТВОРКЕ,
Агама, варёно-мороженые, 300 г

-20%

~~295⁰⁰~~
236⁰⁰



ТОРТ С КУРИЦЕЙ
И ГРИБАМИ,
МПФ, замороженный, 1 кг

-10%

~~459⁹⁰~~
413⁹⁰



РЕЦЕПТ

МИДИИ, ЗАПЕЧЁННЫЕ В СОУСЕ ИЗ СЛИВОК И СЫРА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мидии на створке – 300 г,
- Сливки жирные – 150 мл,
- Полусухое белое вино – 100 мл,
- Сыр – 50 г,
- Лук – 1 шт,
- Чеснок – 2 зубчика,

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Ошпариваем мидии кипятком вместе с раковинами.
- В сковороде обжариваем мелко нарезанные лук и чеснок. Затем вливаем в сковороду вино, недолго тушим.
- Трём сыр на крупной тёрке. Добавляем тёртый сыр в сковороду, доводим до загустения.
- Выкладываем раковины на противень и запекаем в духовке около 10 минут при температуре 160°C. Подаем горячими в створках.

**КОРОЛЕВСКИЕ
КРЕВЕТКИ № 5,**
Агама, варёно-
мороженые, XXL, 700 г

-15%

~~799⁰⁰~~
679⁹⁰



СЫР СИРТАКИ,
для греческого
салата, классик,
40%, 200 г

-15%

~~92⁷⁰~~
78⁵⁰



РЕЦЕПТ

КРЕВЕТКИ САГАНАКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Креветки – 300 г,
- Мякоть томатов – 500 г,
- Болгарский перец – 0,5 шт,
- Лук репчатый – 1 шт,
- Фета – 70 г,
- Оливковое масло – 1 ст.л.,
- Средиземноморские травы – 0,5 ч. л.,
- Тимьян – 1-2 веточки,
- Соль, перец – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Готовим томатный соус: болгарский перец и лук режем мелкими кубиками и обжариваем на сковороде на оливковом масле 3-4 минуты. Натираем на крупной терке помидор и добавляем в сковороду. Солим и перчим по вкусу, добавляем орегано. Тушим 10 минут, помешивая. Перекладываем в жаропрочную форму.
- При необходимости чистим креветки. Выкладываем их в соус.
- Переминаем руками сыр Фета и посыпаем сверху креветки. Отправляем форму с блюдом в разогретую до 170 градусов духовку на 15 минут. Готовое блюдо можно посыпать зеленью.



**ПРОТЕРТАЯ МЯКОТЬ
ТОМАТОВ,**
Пиканта, 500 г

-15%

~~99⁹⁰~~
84⁹⁰



ФИЛЕ-КУСОК ТУНЦА,
замороженный,
Агама, 400 г

-10%

~~736⁰⁰~~
659⁹⁰



ФОРЕЛЬ,
филе-кусок с кожей,
свежемороженный,
слабосоленая,
Агама, 200 г

-15%

~~368⁰⁰~~
312⁹⁰



ИНТЕРЕСНО!

Слабосоленую форель Агама можно употреблять как в сыром виде после разморозки, так и в качестве основы для блюда из рыбы. К продукции Агама применяется технология шоковой заморозки. Такой приём позволяет максимально сохранить свежесть рыбы, без добавления консервантов и с меньшим содержанием соли. В составе слабосоленой форели Агама нет никаких добавок, кроме соли. Благодаря шоковой заморозке, консистенция форели остаётся нежной и упругой после разморозки.

Мария Ра

Цены указаны в рублях и действительны с 18 декабря 2019 г. по 17 января 2020 г. Изображение товара в рекламе может отличаться от товара, представленного в торговом зале. Предложение действительно при наличии товара. Доакционные цены и скидки в листовке указаны средние по сети магазинов «Мария-Ра». Акция действует только в нашем магазине. Подробности акции на сайте www.maria-ra.ru

Замороженные продукты

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК,
свежемороженный,
Агама, 250 г

-12%

~~799⁰⁰~~
699⁹⁰



МИДИИ
ЧИЛИЙСКИЕ,
варено-
мороженые, 400 г

-15%

~~235¹⁰~~
199⁹⁰



ЩУПАЛЬЦА
КАЛЬМАРОВ,
горячего
копчения, 100 г

-10%

~~131⁴⁰~~
117⁹⁹
за 100 г



РЕЦЕПТ

НЕЖНЫЕ ГРЕБЕШКИ С ШАМПИньОНАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Морские гребешки Агама – 400 г,
- Помидоры – 40 г,
- Шампиньоны – 25 г,
- Руккола – 20 г,
- Свекольный сок – 100 мл,
- Бальзамический соус – 50 мл.
- Сахар – 70 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Гребешки размораживаем и варим 2 минуты в кипящей воде.
- Шампиньоны обжариваем 15-20 минут, в конце добавляем ложку свекольного сока.
- Готовим соус: соединяем свекольный сок, бальзамический соус и сахар, доводим до кипения и варим на медленном огне до загустения.
- Помидоры режем кубиками. Выкладываем на тарелку гребешки, добавляем помидоры и шампиньоны, заправляем блюдо соусом и украшаем рукколой.

СЫР КАМАМБЕР,
Виталат, 45%, 125 г

-10%

~~177⁹⁰~~
159⁹⁰



ПОРЦИОННОЕ
ФИЛЕ ТРЕСКИ,
замороженное,
Бухта изобилия, 400 г

-15%

~~309⁰⁰~~
261⁹⁰



СТЕЙК ИЗ СЁМГИ,
замороженный,
Бухта изобилия, 700 г

-10%

~~890⁰⁰~~
799⁹⁰



СЫР ИЗ ЖУКОВКИ
БРЕСС БЛЮ,
белый с голубой
плесенью, 60%, 150 г

-11%

~~292⁹⁰~~
259⁹⁰



ИНТЕРЕСНО!

Самые известные сыры с белой корочкой – это Камамбер, который пахнет грибами, сырой землёй, мхом, и Бри – имеет аромат и вкус лесных орехов. Сыры вызревают в подвалах среди плесневых грибов, которыми покрыты все стены. Подают самостоятельно или с белыми крекерами, багетом, грушами, яблоками или другими фруктами, орехами, мёдом, вишнёвым вареньем. В сыры с голубой плесенью вводят определенный штамм грибка – втыкают особые иглы, помогающие плесени лучше распространяться. Голубые сыры имеют солоновато-пряный или острый вкус. Бресс блю – сыр с двойной плесенью. Покрывает молочно-белой коркой с плесневым налётом, как Камамбер, а внутри имеет кремообразную маслянистую структуру с прожилками благородной голубой плесени. Из Бресс блю делают удивительно нежные тосты с кусочками груши или подают как закуску.

СКУМБРИЯ С ЛИМОНОМ, в маринаде, в пакете для запекания, замороженная, 800 г

-15%

275⁰⁰
233⁹⁰



СТЕЙК ГОРБУШИ В МАРИНАДЕ, в пакете для запекания, замороженный, 600 г

-15%

235⁰⁰
199⁹⁰



СОУС КИНТО ТКЕМАЛИ, классический, Дарсил, 300 г

-11%

129⁹⁰
114⁹⁰



РЕЦЕПТ

РЁБРА, ЗАПЕЧЁННЫЕ В СОУСЕ ТКЕМАЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Ребра - 2 кг,
- соус Кинто Ткемали - 150 г,
- мёд - 2 ст. л.,
- перец чили - 1 шт.,
- чеснок - 1 головка,
- соль,
- перец, паприка.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Промываем ребрышки и обсушиваем их с помощью бумажных салфеток.
- Натираем ребрышки солью и перцем. Дополнительно также можно использовать паприку и специи по вкусу.
- Смешиваем мед, чеснок с кетчупом и соусом ткемали. Хорошенько обмазываем ребрышки приготовленным соусом.
- Выкладываем мясо в глубокую форму. Разогреваем духовку до 180 С и помещаем туда ребра. Запекаем около 40 минут.



ПАЭЛЬЯ, 4 сезона, 600 г

-25%

299⁰⁰
223⁹⁰



ШАМПИньОН ДЕ ПАРИ, 4 сезона, 600 г

-25%

239⁹⁰
179⁹⁰



ИНТЕРЕСНО!

Паэлья – национальное испанское блюдо на основе риса.

Название происходит от латинского слова *patella* – «сковорода».

В состав классической паэльи, кроме риса, входит 6-7 видов рыбы и морепродуктов, курица, зелень и специи.

Испанская паэлья имеет характерный жёлтый цвет, который достигается благодаря добавлению шафрана и оливкового масла.

Паэлья 4 сезона – прекрасное решение для занятых любителей кулинарных изысков. В составе готового замороженного блюда качественные морепродукты и оригинальные приправы, чтобы сохранить истинный испанский вкус.

Мария-Ра

Цены указаны в рублях и действительны с 18 декабря 2019 г. по 17 января 2020 г. Изображение товара в рекламе может отличаться от товара, представленного в торговом зале. Предложение действительно при наличии товара. Доакционные цены и скидки в листовке указаны средние по сети магазинов «Мария-Ра». Акция действует только в нашем магазине. Подробности акции на сайте www.maria-ra.ru

Замороженные продукты

КАПЕРСЫ КРУПНЫЕ,
Иска, 106 мл

-16%

~~89⁹⁰~~
75⁹⁰



БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ
СОУС-КРЕМ,
Ченто Перченто,
0,25 мл

-16%

~~249⁹⁰~~
209⁹⁰



ТУНЕЦ САЛАТНЫЙ,
Янтарный берег,
240 г

-16%

~~69⁹⁰~~
58⁹⁰



РЕЦЕПТ

САЛАТ С ТУНЦОМ И КАПЕРСАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Зеленый салат – ½ пучка,
- Салат «Айсберг» – ½ пучка,
- Помидоры – 1 шт,
- Огурцы – 1 шт,
- Яйцо куриное – 1 шт,
- Тунец салатный консервированный – ½ банки,
- Лук – ½ головки
- Маслины – 6 шт,
- Каперсы – 10 шт,
- Оливковое масло – 2 ст. л.,
- Бальзамический соус – 2 ст. л.,
- Кунжут – для украшения
- Соль, перец – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Промываем зелень, измельчаем. Помидор режем кубиками, огурец – соломкой. Лук нарезаем полукольцами, маслины – кружочками. Яйцо необходимо мелко порубить, тунец подавить вилкой. Каперсы оставляем целыми.
- Смешиваем все ингредиенты, последними кладем каперсы.
- Салат заправляем оливковым маслом и бальзамическим соусом, добавляем специи.
- Сверху посыпаем кунжутом.

РУЛЕТ ИЗ ГОРБУШИ
И СКУМБРИИ,
горячего копчения,
180 г

-10%

~~175⁹⁰~~
156⁹⁰



ОЛИВКИ ЗЕЛЁНЫЕ
КРУПНЫЕ,
Иска, 340 мл

-15%

~~129⁹⁰~~
109⁹⁰



ТОМАТЫ ВЯЛЕННЫЕ
КРУПНЫЕ,
Иска, 210 мл

-17%

~~119⁹⁰~~
98⁹⁰



РЕЦЕПТ

БРУСКЕТТА С СЫРОМ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Свежий французский багет – 1 шт.,
- Вяленые томаты – 150 г,
- Творожный сыр – 200 г,
- Оливковое масло – для обжарки брускетт
- Веточка тимьяна – 2-3 шт для украшения
- Мед – 1 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Багет нарезать и обжарить на сковороде на оливковом масле до хрустящей корочки с обеих сторон.
- Творожный сыр смешать с вялеными томатами и мёдом. При желании томаты можно порезать на мелкие кусочки.
- Сливочную пасту выложить на горячие тосты и украсить листочками тимьяна.



Мария Ра

Цены указаны в рублях и действительны с 18 декабря 2019 г. по 17 января 2020 г. Изображение товара в рекламе может отличаться от товара, представленного в торговом зале. Предложение действительно при наличии товара. Доакционные цены и скидки в листовке указаны средние по сети магазинов «Мария-Ра». Акция действует только в нашем магазине. Подробности акции на сайте www.maria-ra.ru

Замороженные продукты

**БАРАНИНА,
ЛОПАТКА В МАРИНАДЕ,
Мясоделов, в пакете для
запекания, охлажденная,
1 кг**



РЕЦЕПТ

БАРАНЬЯ ЛОПАТКА, ЗАПЕЧЁННАЯ В ПАКЕТЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Баранья лопатка в маринаде Мясоделов,
- Горчица - 2 ч. л.,
- Соевого соуса - 2 ст. л.,
- Мёда - 1 ст. л.,
- Оливкового масла - 2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Вынимаем мясо, доводим до комнатной температуры, делаем дырочки иголкой, обмазываем соусом за пару часов до запекания.
- Разогреваем духовку до 180 С. Готовим рукав. Лук и картофель чистим, моем, режем на 4 части.
- Лопатку ещё раз обмазываем соусом, помещаем в рукав, туда же кладем овощи, все встряхиваем, завязываем и ставим в духовку на 1,5 ч.
- Через 1,5 ч вынимаем, даём немного постоять и подаём с соусом.

**КРУПА БУЛГУР,
Националь, 450 г**

-21%

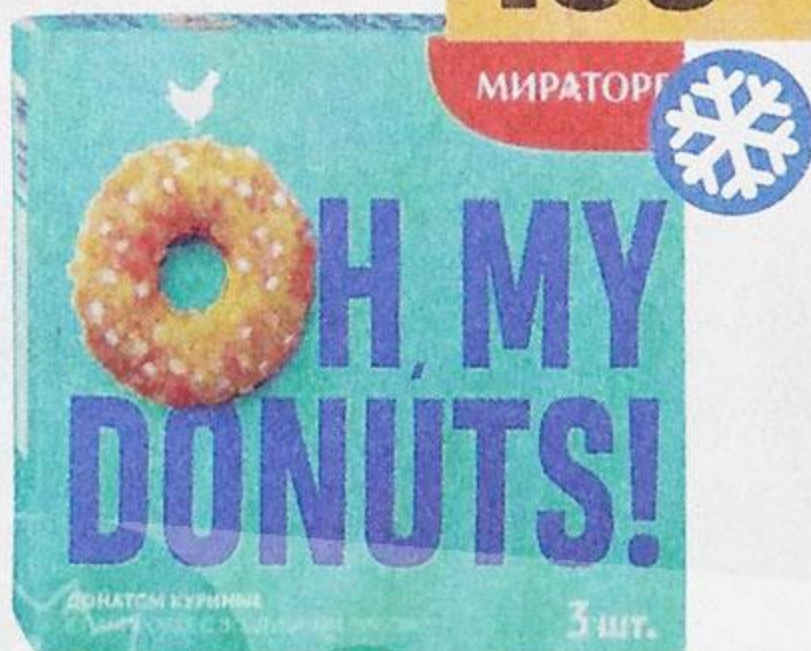
~~86.90~~
68.90



**ДОНАТСЫ КУРИНЫЕ
В ПАНИРОВКЕ
С ВОЗДУШНЫМ
РИСОМ,
замороженные,
Мираторг, 210 г**

-16%

~~158.50~~
133.90



РЕЦЕПТ

**РЫБНЫЕ
ПАЛОЧКИ
В ПАНИРОВКЕ,
замороженные,
Морская семейка,
240 г**

-15%

~~159.00~~
134.90



ТАБУЛЕ С АПЕЛЬСИНАМИ И ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Булгур ТМ «Националь» – 100 г,
- Помидоры – 2 шт,
- Апельсины – 1 шт,
- Грецкие орехи – горсть,
- Маслины без косточек – 6шт,
- Лук – ½ шт,
- Базилик – 1 веточка,
- Чеснок – 1 зубчик,
- Масло грецкого ореха – 4 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Булгур отвариваем до готовности, остужаем.
- Режем помидоры кубиками, лук, чеснок и базилик – как можно мельче, маслины нарезаем колечками. Все смешиваем.
- С апельсина снимаем цедру с помощью терки. Мякоть апельсина режем небольшими ломтиками. Добавляем мякоть и цедру к другим ингредиентам.
- В конце добавляем булгур, вливаем масло грецкого ореха и перемешиваем.

Мария Ра

Цены указаны в рублях и действительны с 18 декабря 2019 г. по 17 января 2020 г. Изображение товара в рекламе может отличаться от товара, представленного в торговом зале. Предложение действительно при наличии товара. Доакционные цены и скидки в листовке указаны средние по сети магазинов «Мария-Ра». Акция действует только в нашем магазине. Подробности акции на сайте www.maria-ra.ru

Замороженные продукты

ТУШКА ПЕРЕПЕЛОВ,
замороженная,
1 кг

-11%

~~560⁰⁰~~
499⁹⁰

ТУШКА ИНДЕЙКИ,
замороженная, Пава, ГОСТ, 1 кг

-10%

~~439⁰⁰~~
394⁹⁰



РЕЦЕПТ

ПЕРЕПЕЛА, ФАРШИРОВАННЫЕ КУСКУСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Тушки перепелов – 4 шт,
- Перец болгарский – 3 шт,
- Кускус – 100 г,
- Лук репчатый – 1 шт,
- Куриный бульон – 200 мл,
- Растительное масло – 1 ст. л.,
- Апельсины – 2 шт,
- Лимонный сок – 1 ч. л.,
- Корень имбиря – 1 кусочек,
- Мед – 1 ч. л.,
- Соль, черный перец, паприка

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Промываем и сушим тушки. Аккуратно, не повреждая кожицу, натираем перепелок солью, перцем и паприкой. Упаковываем в герметичную посуду или мешок и оставляем мариноваться на 30 минут. Пока тушки маринуются, готовим апельсиновый соус. Выжимаем сок из апельсинов. Добавляем к фрешу тертый на мелкой терке корень имбиря, мед и сок лимона.
- Для начинки: режем лук и пассируем на растительном масле до золотистого цвета, добавляем кускус и вливаем куриный бульон. Режем небольшими кубиками болгарский перец и добавляем в сковороду к кускусу. Приправить специями по вкусу.
- Фаршируем каждую тушку начинкой. Выкладываем тушки в смазанную форму для запекания и поливаем сверху апельсиновым соусом. Запекаем 20-25 минут при 180 г, периодически поливая оставшимся соусом.



ЛАЗАНЬЯ
С КУРИЦЕЙ,
МПФ, замороженная,
500 г

-10%

~~229⁰⁰~~
205⁹⁰

РУЛЕТ ИЗ МЯСА
ПТИЦЫ С СЫРОМ,
охлажденный,
Торговая Площадь, 750 г

-10%

~~398⁰⁰~~
357⁹⁰

РУЛЕТКИ
ИЗ СВИНИНЫ,
итальянская поркетта,
Охлажденные, 1 кг

-10%

~~349⁰⁰~~
313⁹⁰



ИНТЕРЕСНО!

Поркетта – традиционное итальянское блюдо. Большой пласт свинины без костей сворачивается в тугий рулет и запекается: снаружи – хрустящая корочка, внутри – сочное мясо.

Как правило, при приготовлении поркетты используется не только мясо, но и немного сала, что и делает блюдо сочным и питательным.

Ключевую роль играют специи. Поркетта не поркетта, если повар не добавил фенхель, розмарин, чеснок, орегано и мускатный орех.

Подаётся блюдо на булочке с помидором, красным луком и зеленью.

Мария Ра

Цены указаны в рублях и действительны с 18 декабря 2019 г. по 17 января 2020 г. Изображение товара в рекламе может отличаться от товара, представленного в торговом зале. Предложение действительно при наличии товара. Доакционные цены и скидки в листовке указаны средние по сети магазинов «Мария-Ра». Акция действует только в нашем магазине. Подробности акции на сайте www.maria-ra.ru

❄ Замороженные продукты

ГОВЯДИНА,
МЯКОТЬ БЕДРА,
охлажденная,
0,8 кг

-12%

557²⁰
489⁹⁰

КОТЛЕТА ИЗ СВИНИНЫ
С КОСТОЧКОЙ,
охлажденная, 1 кг

-11%

342⁰⁰
304⁹⁰

 РЕЦЕПТ



ВОК С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ И ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мраморная говядина без кости – 300г,
- Лапша гречневая/рисовая – 200 г,
- Масло подсолнечное – 2 ст.л.,
- Перец болгарский – 1 шт,
- Фасоль стручковая – 100г,
- Лук – 1 шт,
- Морковь – 1 шт,
- Соевый соус – для маринада,
- Красный перец – по вкусу,
- Кисло-сладкий соус,
- Вода – 0,5 ст.

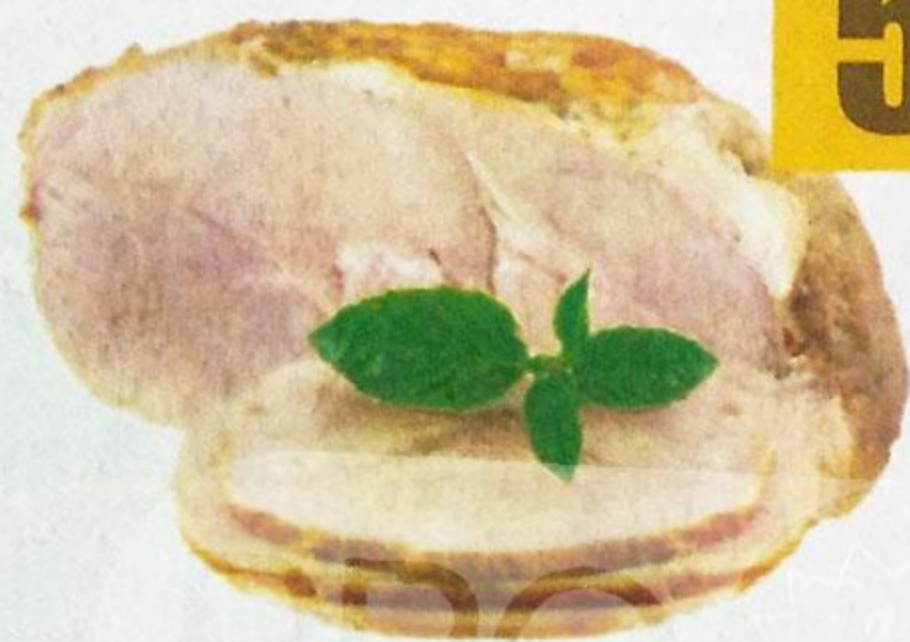
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Отвариваем лапшу и оставляем.
- Говядину режем полосками, заливаем соевым соусом и оставляем на 15 минут.
- Пока мясо маринуется, чистим овощи. Мелко режем лук, морковь трем на крупной терке, болгарский перец режем соломкой.
- Говядину обжариваем на сковороде до полуготовности. Добавляем в сковороду порезанные овощи и стручковую фасоль.
- Приправляем специями по вкусу. Тушим, помешивая, 10 минут. Вливаем кисло-сладкий соус и воду, тушим еще 2-3 минуты.
- Смешиваем лапшу и содержимое сковороды и раскладываем по порциям.

БУЖЕНИНА
ЗАПЕЧЕННАЯ,
Династия, 1 кг

-11%

653³⁰
579⁹⁰



ПЛЕСКАВИЦА,
НПТФ, охлажденная,
400 г

-12%

153⁹⁰
134⁹⁰



ИНТЕРЕСНО!

Плескавица – это особая сербская котлета из рубленного мяса. От привычных котлет плескавицу отличает прежде всего размер – 15 см в диаметре. Традиционная плескавица готовится из смеси говядины и свинины на гриле и подается горячей с гарниром или просто с хлебом. Часто плескавицу подают с каймаком, тюркским кисломолочным продуктом, напоминающим густые сливки, айваром, пастой из жареного на гриле перца, и урнебесом, закуской из брынзы с чесноком и острым перцем.