

С 17 ПО 30 МАРТА 2020 Г.

ВКУСНО

– ДЛЯ ТЕХ, КТО ЦЕНИТ –



Выручай-карта

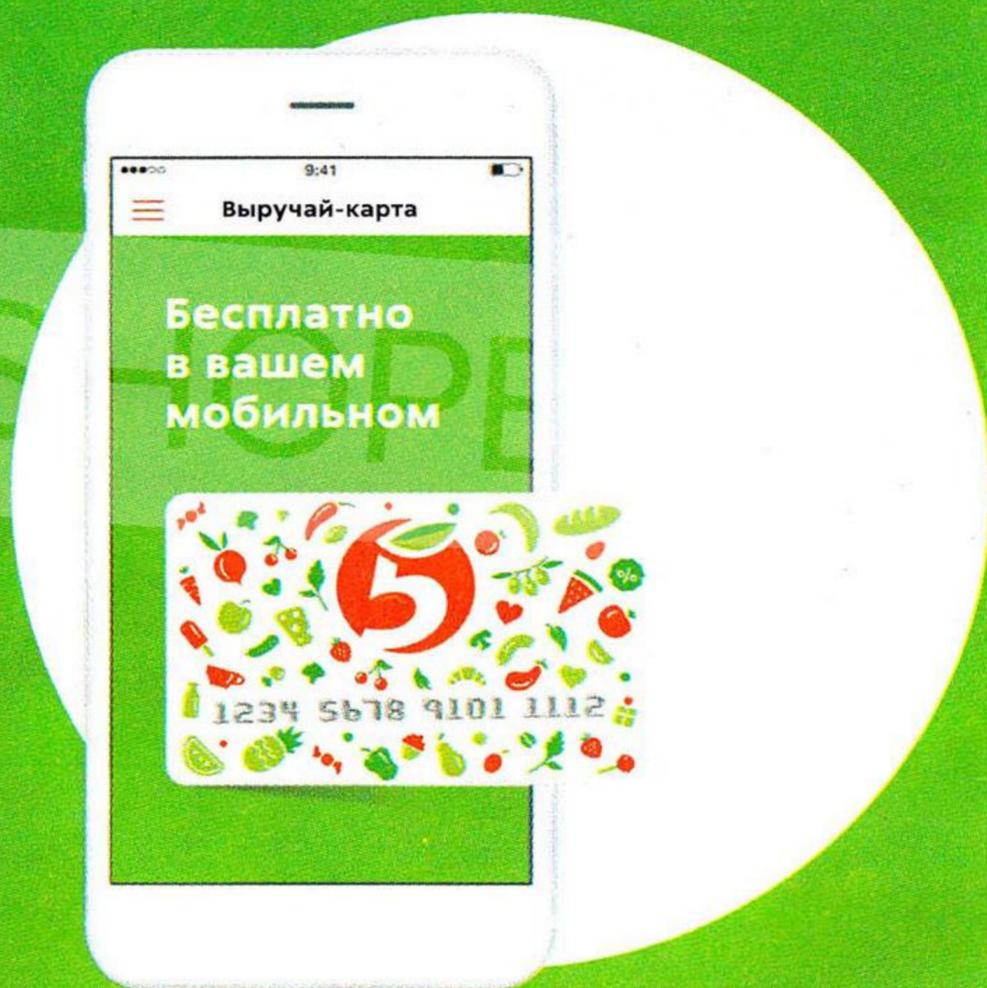
помогает покупать выгодно

1. Загрузите

приложение «Пятёрочка»
в App Store и GooglePlay

2. Заполните анкету

5ka.ru/card



В вашу пользу!



**Цена на кассе
не соответствует
ценнику?**

Продадим товар
по цене на полке!

**Не устраивает
качество товара?**

Вернём его стоимость
даже без чека!

Семейная среда теперь весь день

-10%

приходите в среду
с детьми
и получайте скидку



КАША С СУХОФРУКТАМИ И РАСТИТЕЛЬНОМ МОЛОКОМ

ВКУСНО 



Берем:

- 1 стакан овсяных хлопьев;
- 2,5 стакана воды;
- 0,5 стакана сухофруктов или цукатов;
- 0,5 стакана растительного молока;
- сухофрукты или цукаты;
- сахар по вкусу;
- корица, мускатный орех и другие терпкие специи — на ваше усмотрение.

ГОТОВИМ:

Заливаем овсяные хлопья и сухофрукты/цукаты водой, и оставляем на ночь. Перед приготовлением добавим к овсяным хлопьям и сухофруктам специи, поставим кастрюлю на средний огонь и варим кашу в течение 6 минут. Теперь можно добавить к ней «молока» и варить еще 5-8 минут.



~~59⁹⁹~~
39⁹⁹ **-33%**

Хлопья Геркулес, Царь, 400 г



~~69⁹⁹~~
49^{99*}

Молоко овсяное; рисовое,
Здоровое меню, 0,5 л



89⁹⁹

Цукаты Mix Bar, ананас-папайя, 150 г

*Акционные цены действительны только при предъявлении активированной Выручай-карты

ВКУСНО

ОВОЩНОЙ СУП С ФАСОЛЬЮ И КУКУРУЗОЙ



Берем:

- 2 ст. л. оливкового масла;
- 1 красная луковица;
- 1 зубчик чеснока;
- соль — по вкусу;
- молотый чёрный перец — по вкусу;
- 2 средние моркови;
- 1 болгарский перец;
- 2 ч. л. молотого красного перца;
- 300 г консервированной кукурузы;
- 600 г консервированной фасоли;
- 900 мл воды или овощного бульона;
- 0,5 пучка петрушки;
- специи — по вкусу.

ГОТОВИМ:

Разогрейте масло в сотейнике на среднем огне. Выложите измельчённые лук и чеснок, слегка приправьте солью и перцем. Обжаривайте несколько минут, периодически перемешивая. Добавьте нарезанные кубиками морковь и перец, а также красный перец. Готовьте 7–9 минут, пока овощи не размягчатся. Выложите в сотейник кукурузу и фасоль и влейте воду или растворимый бульон. В простую воду для вкуса можно добавить. Доведите до кипения, убавьте огонь и варите около 20 минут, пока фасоль не станет мягкой. Снимите суп с огня. Измельчите половину супа блендером и перемешайте с другой половиной. Посыпьте измельчённой петрушкой и специями.



Горошек Bonduelle, 212 мл

~~60⁹⁹~~
47⁹⁹ -21%



Фасоль белая, 6 соток, 425 мл

~~74⁹⁹~~
54⁹⁹ -26%



Фасоль зеленая стручковая,
Красная цена, 700 г

~~129⁹⁹~~
99⁹⁹ -23%

ПЕРЛОВЫЙ СУП С ОВОЩАМИ

ВКУСНО 



Берем:

- 1 ст. л. оливкового масла;
- 0,5 луковицы;
- 2 зубчика чеснока;
- 2 стебля сельдерея;
- 2 средние моркови;
- 400 г томатов в собственном соку;
- 180 г перловой крупы;
- 0,5 ч. л. приправы «Итальянские травы»;
- 800 мл овощного бульона или воды;
- 60 г шпината;
- соль — по вкусу;
- молотый чёрный перец — по вкусу.

ГОТОВИМ:

В большой кастрюле или сотейнике разогрейте масло, выложите туда измельчённые лук и чеснок и готовьте пару минут. Затем бросьте нарезанные кубиками сельдерей и морковь и готовьте ещё 5 минут. Добавьте к овощам рубленые томаты, перловку, приправу и бульон или воду. В воду можно добавить растворимый бульон овощной. Перемешайте, доведите до кипения, накройте крышкой и убавьте огонь. Варите 30–40 минут, пока не приготовится перловка. Затем добавьте шпинат, соль и перец и хорошо перемешайте.



~~26⁹⁹~~
14^{99}**



~~25⁹⁹~~ **-34%**
16⁹⁹



~~49⁹⁸~~ **2+1**
33^{33*}

Смесь приправ, Итальянские Травы; Прованские Травы, Айдиго, 10 г

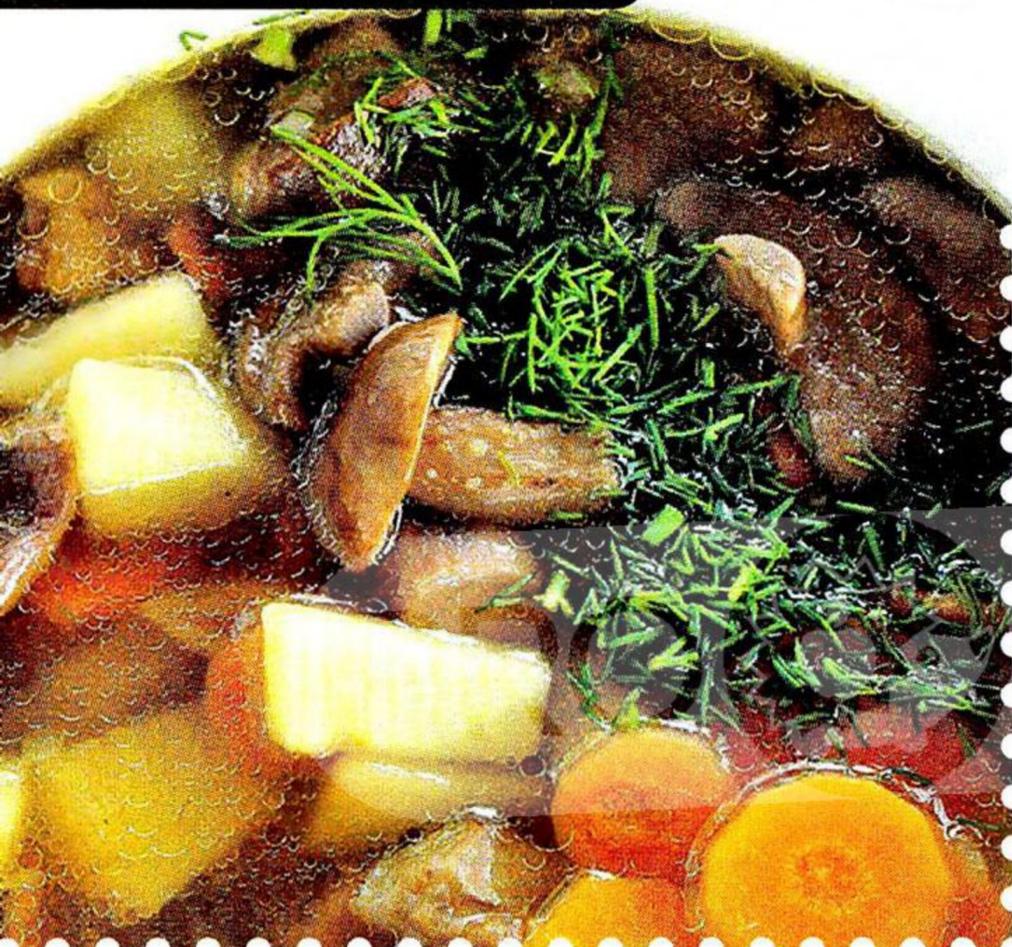
Суп Приправыч, в ассортименте, 60-70 г

Корнерсы, цельнозерновые чипсы, в ассортименте, Dr.Korner, 50 г

*Цена указана за 1 шт. при покупке 3-х шт. одновременно.

**Акционные цены действительны только при предъявлении активированной Выручай-карты

ГРИБНОЙ СУП



Берем:

- 200 г шампиньонов или других грибов;
- 100 г картофеля;
- 50 г моркови;
- 2 зубчика чеснока;
- 0,5 ст.л. растительного масла;
- маленький кусочек имбиря;
- 0,5 луковицы;
- 700 мл воды;
- 0,5 ч. л. молотого чёрного перца;
- 1 ч. л. соевого соуса;
- соль — по вкусу;
- 0,5 пучка зелёного лука.

ГОТОВИМ:

Промойте грибы, разрежьте их продольными полосками или кубиками. В кипящую воду добавить порезанный кубиками картофель и порезанную колечками морковь. Посолить, поперчить. Выложить в сотейник с разогретым маслом измельчённые лук, чеснок и имбирь. Перемешайте, добавьте измельчённый лук и готовьте 1 минуту. Затем выложите грибы и поджаривайте 2–3 минуты на среднем огне. Через 5 минут добавьте перец, соевый соус и соль. Поместите массу с грибами в кастрюлю с картофелем. Немного убавьте огонь, накройте крышкой и готовьте суп 15–20 минут. В конце добавьте измельчённый зелёный лук.



Соус Классический, соевый, Сэн Сои, 250 мл

~~54⁹⁹~~
-27%
39⁹⁹



Перец черный, молотый, Приправыч, 50 г

~~109⁹⁹~~
-40%
64⁹⁹



Грибы Шампиньоны, 400 г, 1 уп.

ВЫГОДНО

ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН

ВКУСНО 

Берем:

- 200 г макаронных изделий;
- 1 морковь;
- 1 луковицу;
- 0,5 болгарского перца;
- 0,5 цукини;
- 1-2 ст. л. консервированной кукурузы;
- 1-2 ст. л. консервированного горошка;
- 2 ст. л. муки пшеничной;
- 2 ст. л. растительного масла;
- мускатного ореха, перца черного молотого, соли — по вкусу.



ГОТОВИМ:

Обжарить лук и морковь. Небольшими кубиками нарезаем цукини и перец, добавить к овощам. Когда овощи станут мягкими, добавим кукурузу и горошек. Минутку обжариваем, солим и перчим по вкусу. Можно добавить ароматную зелень или любимые специи. Добавляем овощи к макаронам и перемешиваем. Обжариваем муку до легкого кремового цвета с ложкой растительного масла. Доливаем полтора стакана воды, при этом энергично размешивая муку, чтобы не было комочков. Добавим мускатный орех, щепотку соли и черный перец. Дадим соусу покипеть минуту-полторы. Добавляем соус к макаронам с овощами и немного перемешиваем, чтобы соус равномерно распределился между всеми компонентами блюда. И запекаем в разогретой до 180 градусов духовке до легкого подрумянивания верха запеканки.



Мука Увелка, высший сорт,
1 кг



Макаронные изделия Макфа,
гребешки; 450 г



Горошек Bonduelle, 212 мл

*Акционные цены действительны только при предъявлении активированной Выручай-карты



КОТЛЕТЫ АРХИЕРЕЙСКИЕ

Фарш для котлет архиерейских:

- 200 г фарша для котлет архиерейских;
- 20 г жареных белых грибов;
- 80 г кавказского острого соуса;
- 0,5 пучка петрушки;
- 20 г панировочных сухарей;
- 30 г масла растительного для жарки.

Для фарша:

- 100 г орехов грецких;
- 500 г очищенного картофеля;
- 150 г белого хлеба;
- 100 г лука репчатого;
- 10 г соли;
- 2 зубчика чеснока;
- 2 г перца черного горошком/молотого.

ГОТОВИМ:

Для соуса все ингредиенты смешать в блендере, добавить соль и перец. Приготовить фарш для котлет. Картофель испечь и очистить от кожуры. Репчатый лук произвольно нарезать и обжарить. Сложить в блендер ядра грецкого ореха, картофель, ломтики белого хлеба без корочки, немного намочив их водой, лук репчатый. Все измельчить в блендере. Получившийся фарш заправить солью, чесноком, перцем и растительным маслом. Сформировать из фарша шарики, запанировать в сухарях и обжарить на растительном масле. Подавать котлеты с жареными белыми грибами и соусом.

Для соуса:

- 700 г томатов;
- 0,5 пучка кинзы;
- 3 зубчика чеснока;
- 2 г перца черного горошком/молотого;
- 15 г базилика свежего.



Соус Кавказский, особо острый, Minimex, 200 г

~~47⁴⁹~~
-15%
39⁹⁹



Перец черный, молотый, Приправыч, 50 г

~~109⁹⁹~~
-40%
64⁹⁹



Картофель, 1 кг

ВЫГОДНО

РИС С ТОМАТАМИ

ВКУСНО



Берем:

- 150 г риса;
- 30 г томатов черри;
- 5 г лука-порей;
- 30 г вяленых томатов;
- 20 г соуса чили;
- 6 г петрушки.

ГОТОВИМ:

Лук-порей нарезать и слегка обжарить на оливковом или растительном масле. Отварить рис в подсоленной воде. В готовый рис добавить порезанные на половинки помидоры черри, обжаренный лук-порей и вяленые томаты, нарезанные соломкой. Полить соусом чили. Подать, украсив петрушкой.



ВЫГОДНО

Петрушка, 30 г, 1 уп.



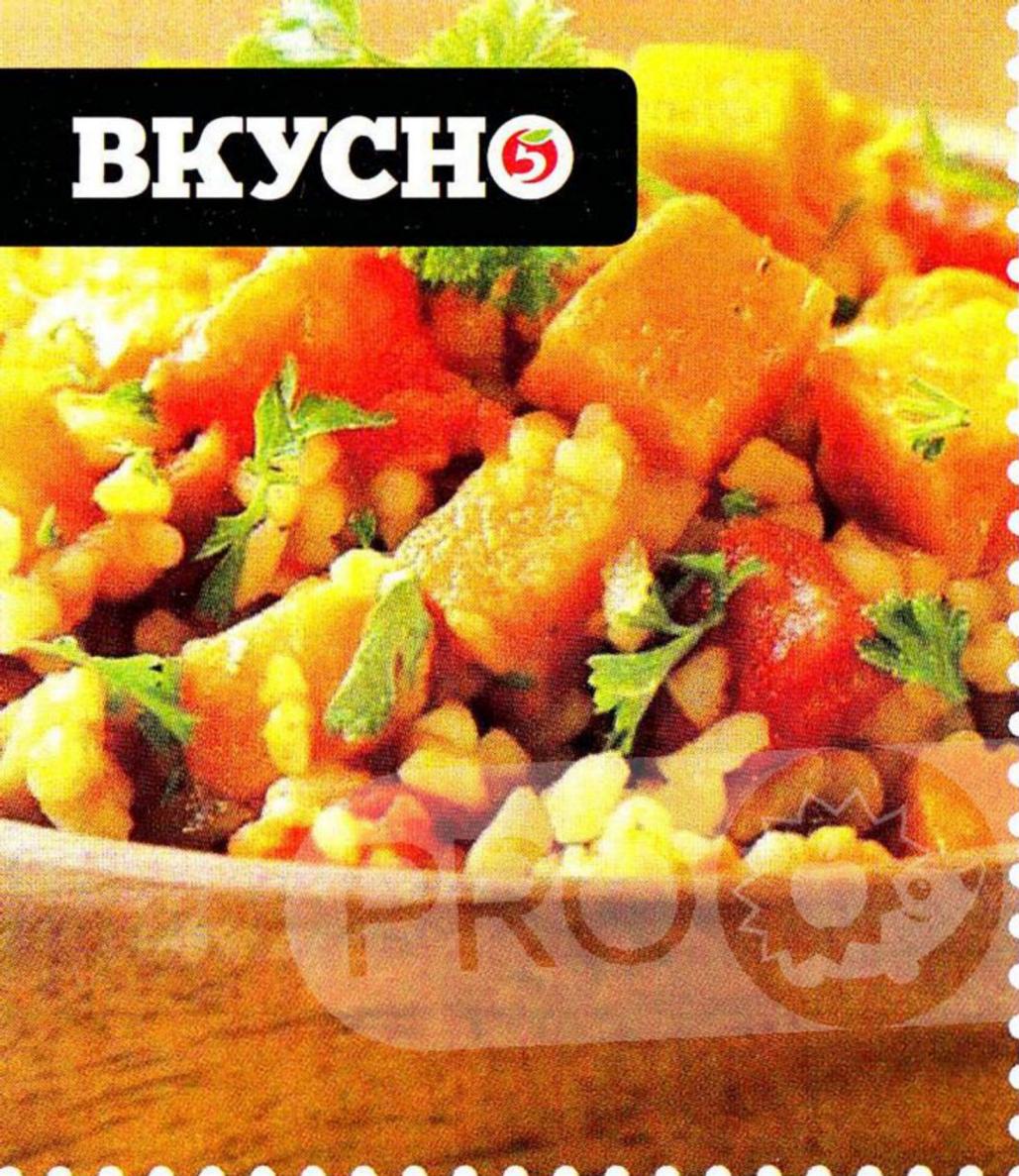
Соус Чили Super,
Стебель Бамбука, 280 г

~~54⁹⁹~~
39⁹⁹ **-27%**



Рис бурый, Увелка, 400 г

~~99⁹⁹~~
59⁹⁹ **-40%**



Берем:

- 1 стакан булгура;
- 1 луковица;
- 3 зубчика чеснока;
- 2 томата;
- 400 г тыквы;
- 0,5 ч. л. куркумы;
- соль по вкусу;
- перец черный молотый по вкусу;
- растительное масло по вкусу.

ГОТОВИМ:

Тыкву и лук нарезаем кубиками, чеснок крупно рубим. Булгур заливаем водой, объем который должен превышать объем булгура в полтора — два раза. Посолить, закрыть крышкой и варим на среднем огне 10--15 минут. Обжариваем чеснок в растительном масле 3-4 минуты. Добавляем тыкву и лук, тушим все вместе до полуготовности. Тем временем снимаем шкурку с помидоров. Сделать это будет проще, если надрезать их крестом и обдать кипятком. Нарезаем помидоры кубиками. И отправляем к тыкве и луку, тушим все вместе минут 5. Добавляем отваренный булгур и специи. Перемешиваем и готовим все вместе еще 10-15 минут.



Крупа Булгур, пшеничная, Увелка, 450 г

~~99⁹⁹~~ **69⁹⁹** **-30%**



Масло подсолнечное Слобода, рафинированное, дезодорировано, 1 л

~~109⁹⁹~~ **69⁹⁹** **-36%**



Тыква, 1 кг

ВЫГОДНО

ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША С ОВОЩАМИ

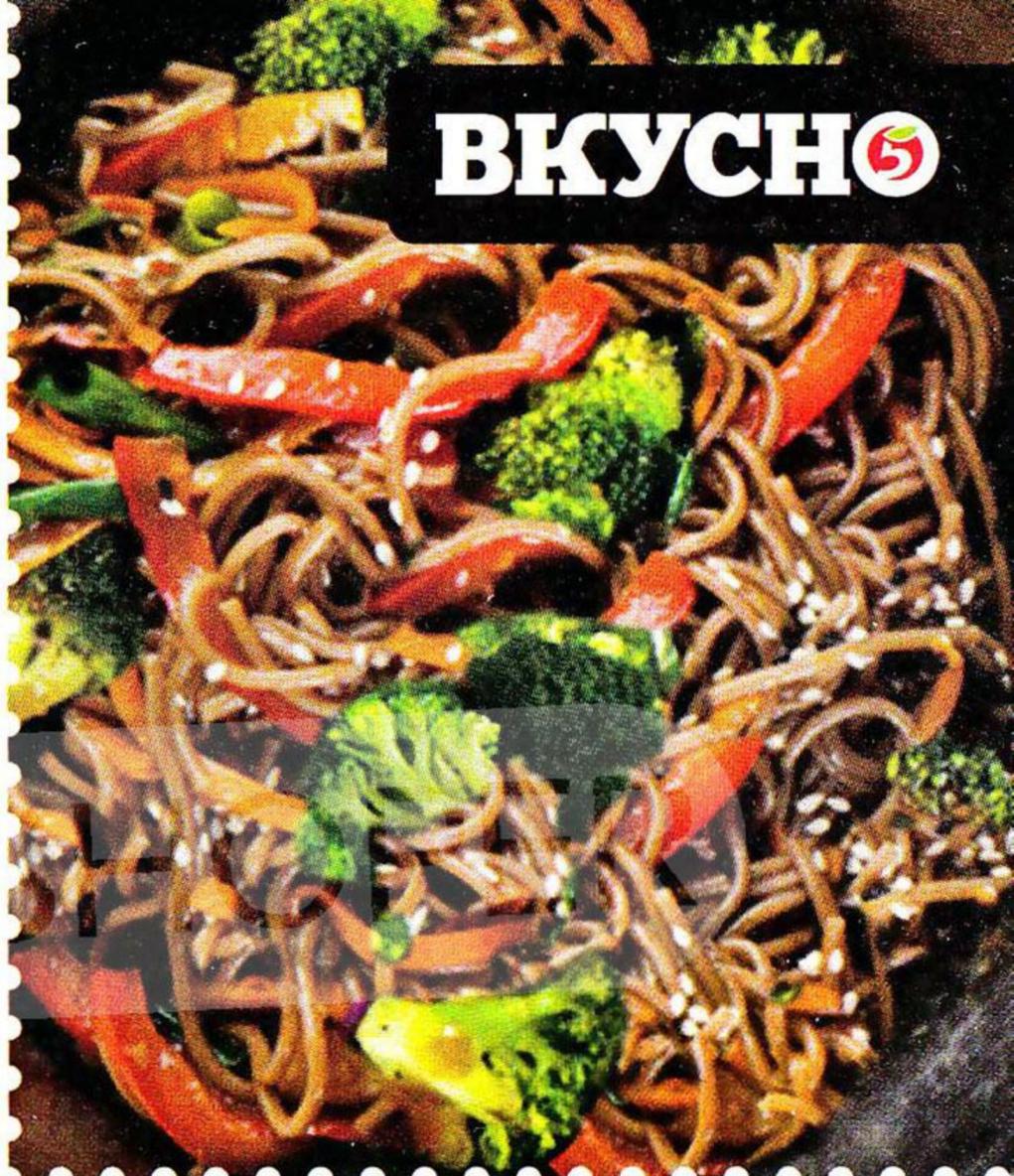
ВКУСНО 

Берем:

- 100-150 г лапши гречневой;
- 2 ч. л. оливкового/кунжутного масла;
- 1-2 ст. л. растительного масла;
- 250 г шампиньонов;
- 1 шт. моркови;
- 150-200 г замороженных или свежих овощей;
- 2 зубчика чеснока;
- 1 ч. л. имбиря;
- 2 стебля зеленого лука.

Соус:

- 2-3 ст. л. соевого соуса;
- 1 ст. л. винного уксуса;
- 1 ст. л. воды;
- 0,5 ч. л. Крахмала;
- 1 ч. л. сахара;
- 1-2 ч. л. соуса чили.



ГОТОВИМ:

Отварите лапшу в подсоленной воде до полуготовности, сократив в два раза рекомендуемое время варки. Поместите в салатник или обратно в кастрюлю, добавьте 2 ч. л. оливкового или кунжутного масла, и тщательно все перемешайте. На сильном огне раскалите 1-2 ст. л. растительного масла. Добавьте нарезанные пластинками шампиньоны и, помешивая, обжарьте 4-5 минут, до мягкости и слегка золотистого цвета.

Приготовьте соус, смешав соевый соус, винный уксус, воду, крахмал, сахар и соус чили. Когда ломтики грибов станут мягкими и практически выпарится сок, добавьте нарезанные небольшими кусочками овощи и обжарьте все еще 6-7 минут, до готовности овощей. Добавить натертую на терке морковь, 100 граммов замороженного сладкого перца и 50 граммов брокколи. Когда овощи будут практически готовы — добавьте мелко нарезанный имбирь и чеснок, перемешайте и обжарьте все еще 1-2 минуты. Затем добавьте в сковороду гречневую лапшу и подготовленный соус. Хорошо все перемешайте, и обжарьте смесь на среднем огне еще 1-2 минуты. Выключив огонь, добавьте мелко нарезанный зеленый лук и при необходимости еще немного соли/соевого соуса по своему вкусу.



Лапша, гречневая, Царь, 400 г



Соус Классический, соевый, Сэн Сой, 250 мл



Шампиньоны резаные, Красная Цена, 700 г



*Акционные цены действительны только при предъявлении активированной Выручай-карты



БАКЛАЖАНЫ С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ И ГРАНАТОМ

Берем:

- 2 баклажана;
- 1 луковица;
- 0,5 красного сладкого перца;
- 0,5 стакана грецких орехов;
- 100-150 г гречневой крупы;
- 1 стакан воды;
- 4-6 ст. л. томатной пасты;
- 2 ст. л. растительного масла;
- 1 гранат.

ГОТОВИМ:

Разрезать баклажаны вдоль пополам, выложить на противень срезом вверх. Запечь половинки разогретой до 250 градусов духовке около 30 минут. Измельчить грецкие орехи. Нарезать кубиками сладкий перец и репчатый лук. На разогретой сухой сковороде обжарить около двух минут гречневую крупу. Влить в сковороду с гречневой крупой воду, убавить огонь, накрыть крышкой. Довести гречку до готовности около 15 минут. Вынуть из духовки противень с запеченным баклажаном. С помощью ложки извлечь мякоть баклажана, стараясь не повредить кожуру, посолить. Мякоть баклажана мелко нарезать. На разогретой сковороде на растительном масле сначала обжарить репчатый лук, добавить нарезанный сладкий перец и мякоть баклажана. Обжарить овощи на небольшом огне около 10 минут. К овощам добавить измельченные грецкие орехи и готовую гречку. Обжарить около 2-х минут. К начинке добавить 3 ст. л. томатной пасты. Посолить по вкусу, добавить сушеный орегано. Украсить зернами граната.



Томатная паста, Буздякский, 500 г

~~81⁹⁹~~
59^{99*}



Орех грецкий, очищенный, 100 г

69⁹⁹



Крупа гречневая, зеленая, Увелка, 450 г

~~99⁹⁹~~
69⁹⁹

-30%

*Акция действительна только при предъявлении активированной Выручай-карты

ЗАПЕКАНКА С БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

ВКУСНО

Берем:

- 800-900 г картофеля;
- 300 г шампиньонов;
- 2 томата;
- 1 луковица;
- 10 шт. маслин;
- 200 г капусты брокколи;
- 200 г цветной капусты;
- 100 мл постного майонеза;
- 2 ст. л. растительного масла;
- соль, куркума, прованские травы — по вкусу.



ГОТОВИМ:

Необходимо очистить и отварить клубни картофеля в подсоленной воде. Варите картошку до готовности, затем сделайте из нее пюре. Шампиньоны нарежьте, поджарьте их на раскаленной сковороде с добавлением оливкового масла, прованских трав и соли. Смажьте форму для запекания растительным маслом. Выложите в форму около одной трети картофельного пюре. Поверх картофеля равномерно выложите заранее обжаренные грибы. Лук очистите, нарежьте тонкими колечками. Подготовленные колечки лука выложите на грибы, а сверху — еще треть картофельного пюре. Обдайте томаты кипятком. Снимите с них кожицу. Затем нарежьте их кольцами толщиной в один сантиметр. Выложите томаты на картофельного пюре. Маслины порежьте колечками, выложите поверх томатов. Выложите последнюю треть пюре и полейте сверху постным майонезом. Разделите брокколи и цветную капусту на соцветия и вымойте их. Обсушите бумажными полотенцами. Положите брокколи и цветную капусту сверху на пюре и слегка вдавите их в него. Запекайте блюдо в духовом шкафу 20-25 минут до появления румяной корочки.



~~63⁹⁹~~
49^{99*}

Соус Постный Провансаль, майонезный, Ряба, 50%, 372 г



~~132⁹⁹~~
89⁹⁹ -32%

Капуста брокколи, Красная Цена, 700 г



~~129⁹⁹~~
99⁹⁹ -23%

Капуста цветная, Красная Цена, 700 г

*Акциянные цены действительны только при предъявлении активированной Выручай-карты

ВКУСНО



РИС С ОВОЩАМИ И ТОФУ

Берем:

- 180 г риса;
- 4 ст. л. соевого соуса;
- 1 ст. л. коричневого сахара;
- 5 зубчиков чеснока;
- 0,5 пучка зелёного лука;
- 70 г замороженного горошка;
- 100 г стручковой фасоли;
- 1 болгарский перец;
- 250 г тофу;
- 50 г маслин;
- 1 морковь;
- красный молотый перец — по вкусу.

ГОТОВИМ:

Нарежьте тофу небольшими кубиками, выложите на застеленный пергаментом противень и запекайте 30 минут при температуре 200 °С. Тем временем отварите рис. Смешайте 3 л. соевого соуса, сахар, перец и 1 измельчённый зубчик чеснока и выложите в этот маринад тофу на 5 минут. Затем несколько минут поджаривайте тофу на разогретой сковороде, периодически переворачивая, пока кусочки не подрумянятся. Выложите тофу. На той же сковороде 3–4 минуты готовьте измельчённые чеснок и лук, горошек, фасоль и нарезанную кружочками морковь. Полейте овощи соевым соусом. Добавьте рис, тофу, оставшийся маринад и готовьте 3–4 минуты, периодически помешивая. Украсить готовое блюдо петрушкой и маслинами.

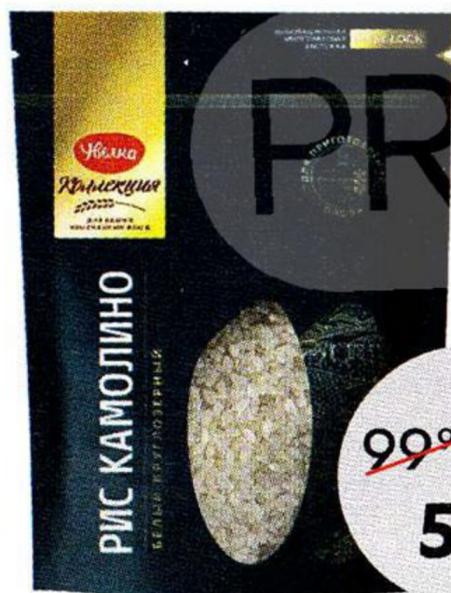


Рис Камолино, шлифованный, для плова, Увелка, 500 г

~~99⁹⁹~~
59⁹⁹ -40%



Маслины, без косточек, Maestro De Oliva, 280 г

~~119⁹⁹~~
69⁹⁹ -41%



Фасоль зеленая стручковая, Красная цена, 700 г

~~129⁹⁹~~
99⁹⁹ -23%

СПАГЕТТИ С ОВОЩАМИ



Берем:

- 200 г томатов черри;
- 200 г стручковой фасоли;
- 6 ст. л. оливкового масла;
- 1 головка чеснока;
- 2 ст. л. красного винного уксуса;
- консервированный горошек;
- молотый чёрный перец — по вкусу.

ГОТОВИМ:

Чеснок почистить и мелко порубить. Разогреть в сковороде 2–3 ст. ложки оливкового масла, выложить в нее рубленый чеснок и фасоль, посолить, поперчить и тушить, помешивая, на медленном огне несколько минут. Спагетти отварить в подсоленной воде, затем воду слить и сохранить. Помидоры черри разрезать пополам. Цедру лимона натереть на мелкой терке, из половинки лимона отжать сок, смешать с красным винным укусом. Смешать соус и приготовленные овощи со спагетти. К готовому блюду добавить консервированный зеленый горошек. Присыпать листьями базилика и подавать!



~~59⁹⁹~~ **39⁹⁹** **-33%**

Изделия макаронные 4 злака,
Здоровое Меню, 400 г



~~60⁹⁹~~ **47⁹⁹** **-21%**

Горошек Bonduelle, 212 мл



~~179⁹⁹~~ **119⁹⁹** **-33%**

Уксус из красного вина, Kuhne, 6%,
250 мл

ВКУСНО 5



ПОСТНЫЙ САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ

Берем:

- 2 кальмара;
- 1 красный болгарский перец;
- 1 небольшая красная луковица;
- 5 помидоров черри;
- 35 г. маслин без косточек;
- 2 зубчика чеснока;
- свежая петрушка;
- листья салата;
- 30 мл. оливкового масла;
- 35 мл. лимонного сока;
- 1 ч. л. сушеного базилика;
- соль, перец черный молотый по вкусу.

ГОТОВИМ:

Кальмары предварительно отварить и полностью охладить. Кальмары нарезать кольцами. Для соуса хорошо измельчить петрушку, чеснок, добавить щепотку сахара и перетереть в кашу. Переместить образовавшуюся кашу в емкость, добавить растительное масло, лимонный сок. Хорошо перемешать. Помидоры порезать на половинки или четвертинки. Оливки нарезать кольцами. Красный перец и лук нарезать соломкой. В центр блюда выложить листья салата, в центр выложить нарезанные овощи, перемешанные с кальмарами. Сверху полить салат соусом, хорошо перемешать.



~~119⁹⁹~~
69⁹⁹ -41%

Маслины, без косточек, Maestro De Oliva, 280 г



ВЫГОДНО

Томаты черри, красные, 250 г



~~299⁹⁹~~
269⁹⁹ %

Кольца кальмара, замороженные, Polar, 500 г

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАЛЬМАРАМИ

ВКУСНО 



Берем:

- 350 г кальмаров;
- 600 г филе минтая;
- 2 луковицы;
- 150 г растительного молока;
- 50 г сухарей панировочных.

ГОТОВИМ:

Кальмар нужно почистить и забросить в подсоленную кипящую воду - выключить огонь, накрыть крышкой и оставить на 10 минут, тем временем можно почистить и нарезать лук, нарезать кусочками минтай, замочить в молоке хлеб. Достаньте кальмары. Минтай и кальмары дважды пропустите через мясорубку, затем проверните замоченный хлеб и лук. Фарш посолите, поперчите по вкусу и добавьте белки - все тщательно вымесить. На тарелку насыпьте панировочные сухарики и формируйте котлетки руками, обваляв в панировке. Укладывайте котлеты в смазанную маслом форму, стараясь тесно прижать их друг к другу. Запекайте при температуре 180 градусов минут 40, чтобы котлетки начали золотиться сверху. Подавайте с отварной картошкой и зеленью, также на гарнир можно сварить макароны.



Молоко овсяное; рисовое,
Здоровое меню, 0,5 л



Минтай, филе, Fish House, 600 г



Кольца кальмара,
замороженные, Polar, 500 г

*Акционные цены действительны только при предъявлении активированной Выручай-карты

ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ



Берем:

- 1 стакан сахара;
- 1 стакан воды;
- 2 ст. л. мёда;
- 1 ч. л. соды;
- 1 ч. л. лимонной кислоты;
- 1/4 стакана измельчённых орехов;
- 0,5 стакана растительного масла;
- 1,5-2 стакана муки;
- щепотка корицы или кориандра;
- 3-4 груши.

ГОТОВИМ:

Смешать сахар с водой и добавить немного растительного масла, подогреть жидкость и добавь мёд. Размешать, чтобы сахар и мёд растворились. Добавить соду, лимонную кислоту, корицу, орехи, измельчённые до состояния муки, и муку. Муки нужно столько, чтобы тесто напоминало густую сметану. Груши почистить, нарезать кубиками и добавить в тесто. Вылить тесто в форму. Выпекать 30-35 минут при 200 градусах.



Морс Брусничный;
Клюквенный, Ягодный Край, 1 л



Орех грецкий, очищенный, 100 г

69⁹⁹



Груши Конференция, 1 кг

ВЫГОДНО

ПОСТНЫЙ ПИРОГ С ВИШНЕЙ

ВКУСНО 

Берем:

- 350 г муки;
- 80 г растительного масла;
- 130 мл тёплой воды;
- 2/3 ч. л. соли;
- 1 ст. л. сахара;
- 400 г замороженной вишни;
- 3 ст. л. кукурузного крахмала;
- 2-3 ст. л. сахара.



ГОТОВИМ:

Просеять муку, смешать её с солью и сахаром. Влить масло и тёплую воду. Всё перемешать до получения теста. Форму смазать маслом. Отложить от теста небольшой кусочек в морозильную камеру, остальное тесто положить в форму и руками размять его по дну, формируется бортик. 1 ст. л. крахмала высыпаться на тесто. Остальной крахмал смешать с сахаром и с вишней (ягоды не размораживать). Выложить их на тесто. Отложенный кусочек теста перемолоть на мясорубке либо порвать на маленькие кусочки или и разложить поверх начинки. Выпекать в прогретой до 180° духовке минут 40-50. Дать остыть. Украсить молотыми орехами.



Мука Увелка, высший сорт,
1 кг



Орех грецкий, очищенный, 100 г



Вишня, замороженная,
Красная Цена, 300 г

*Акция действительна только при предъявлении активированной Выручай-карты

DREAMWORKS

Тролли

МИРОВОЙ ТУР



ПОЛУЧАЙТЕ
КАРТОЧКИ
И ЭЛЕКТРОННЫЕ
НАКЛЕЙКИ
ЗА ПОКУПКИ
ОТ **555₽**



СОБЕРИТЕ 5 НАКЛЕЕК
И КУПИТЕ ТРОЛЛЯ ЗА **199₽**

trolls2.5ka.ru



Каталог предназначен для распространения только в универсамах «Пятёрочка».

Срок проведения акции с 17 по 30 марта 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 г. Екатеринбурга и Свердловской области, г. Перми и Пермского края, г. Тюмени, г. Сургута и ХМАО. Все подробности в магазинах «Пятёрочка» и на сайте www.5ka.ru

Организатор акции ООО «Агроторг». Срок проведения акции: с 17.03.2020 по 04.05.2020. Карточка с героем выдаётся в подарок за каждые 555 рублей в чеке. При покупке на сумму от 555 рублей с Выручай-картой начисляется 1 электронная наклейка. Электронные наклейки начисляются в период с 17.03.20 г. по 04.05.20 г и могут быть использованы для получения скидки на покупку игрушки-брелока (согласно правилам акции). Период выдачи дополнительных карточек с героем за покупку товаров-партнёров с 17.03.2020 по 06.04.2020, согласно условиям. Товар на полке выделен специальным ценником. Количество товаров ограничено. В акции не участвуют алкогольная продукция, табак и табачная продукция, а также лотерейные билеты. Акция проходит во всех магазинах торговой сети «Пятёрочка», расположенных на территории РФ. Количество игрушек-брелоков и карточек с героями ограничено. Изображение товара может отличаться от представленного в магазинах «Пятёрочка». Товары, подлежащие обязательной сертификации или иному обязательному подтверждению соответствия требованиям технических регламентов, имеют необходимые подтверждающие документы. Информация о правилах проведения акции, количестве призов, сроках, месте и порядке их получения на сайте trolls2.5ka.ru и по телефону горячей линии 8-800-555-55-05. Реклама.