



Пятёрочка

1-31 декабря

САЛАТ С ТУНЦОМ

Майонез — 2 ст.л.
Греческий йогурт — 2 ст.л.
Лимон — ½ шт.
Красный лук — ¼ шт.
Маринованный или солёный огурец — 3-4 шт.
Консервированный тунец — 240 г
Соль и молотый чёрный перец — по вкусу.
Кукуруза сладкая

- 1 Смешайте майонез, йогурт и лимонный сок
- 2 Добавьте лук и огурцы, нарезанные мелкими кубиками
- 3 Смешайте с тунцом и кукурузой
- 4 Приправьте салат солью и перцем и перемешайте

Рекомендуем подавать в тарталетках



~~189⁹⁹~~
149⁹⁹

Филе тунца, в оливковом масле, Магуро, 200 г



~~119⁹⁹~~
89⁹⁹

Огурчики маринованные, Скатерть самобранка, 720 мл



~~149⁹⁹~~
99⁹⁹

Тарталетки Финские, с зеленью и морской солью, Baker House, 180 г



Пятёрочка

1-31 декабря

СЫРНАЯ ЗАКУСКА

Сыр (нарезка) — 2 уп.
Крабовые палочки — 300 г
Яйцо — 4 шт.
Огурец — 1 шт.
Помидоры — 1 шт.
Майонез
Чеснок

Для оформления:
листья салата, зелень
укропа, полоски
из свежей моркови

- 1 Мелко нарежьте крабовые палочки, яйца, огурец, помидор
- 2 В майонез добавьте чеснок, пропущенный через пресс. Получившимся соусом заправьте салат, перемешайте
- 3 Сервировочное блюдо застелите листьями салата
- 4 Небольшое количество салата заверните в сырныe пластины по диагонали, уложите на блюдо, украсьте зеленью укропа и полосками моркови



Крабовые палочки
Vici, 500 г



Сыр Брест-Литовск,
классический; легкий,
нарезка, 35-45%, 150 г



Майонез Ряба Провансаль,
оливковый, 67%, 744 г



Пятёрочка

1-31 декабря

PRO  STOPPER

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ГЛИНТВЕЙН НА ЯБЛОЧНОМ СОКЕ

Яблочный сок — 500 мл
Апельсин — 1 шт.
12 бутончиков гвоздики
2 коробочки кардамона
2 палочки корицы
щепотка молотого
мускатного ореха
1 столовая ложка мёда
или $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ столовой
ложки сахара

- 1 Перелейте яблочный сок в небольшую кастрюлю. Апельсин разрежьте на четыре части, выжмите в кастрюлю немного сока и выложите туда же цитрусовые кусочки.
- 2 Добавьте гвоздику, разобранный на зёрнышки кардамон, корицу и мускатный орех. Сахар положите сразу.
- 3 Мёд нужно добавлять в готовый глинтвейн или в бокалы с напитком.
- 4 Прогрейте всё на медленном огне, не доводя до кипения.
- 5 Настаивайте глинтвейн под крышкой минут 20. Можно укутать кастрюлю чем-нибудь тёплым.
- 6 Перед подачей процедите напиток через сито. Подавайте горячим.

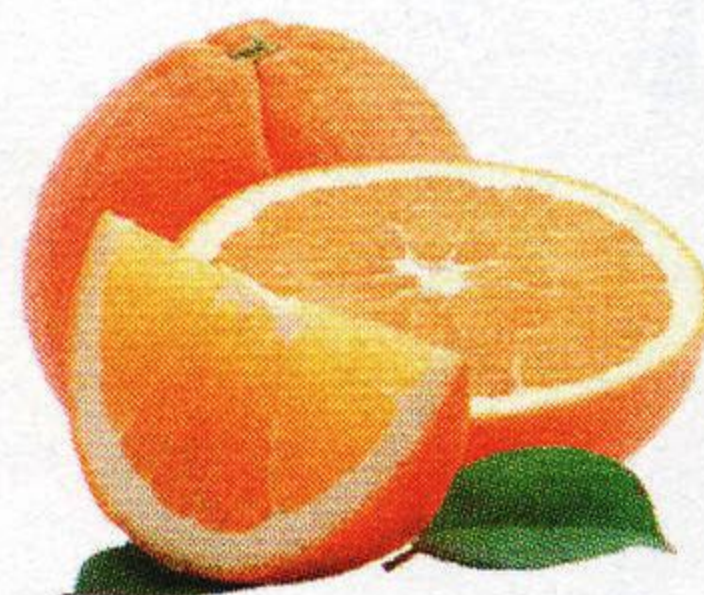


Сок J-7,
яблоко, 0,97 л

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



Приправа Kotanyi,
для глинтвейна и пуншей, 10 г



Апельсины



Пятёрочка

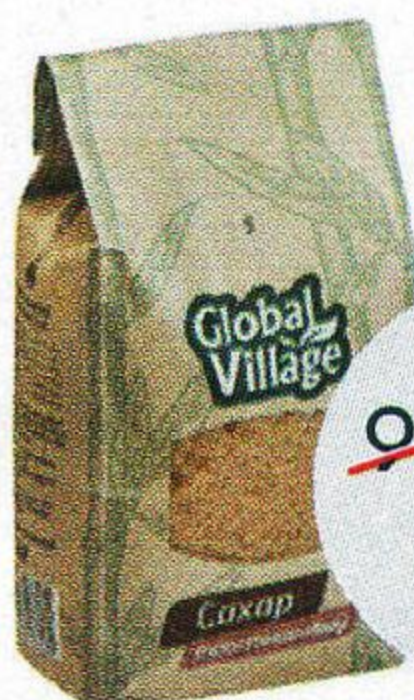
1-31 декабря

PRO SHOPPER

ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Яйцо — 1 шт.
Сливочное масло — 100 г
Сахар — 100 г
Мед (жидкий) — 100 г.
Мука — 400 г
Молотый имбирь — 1 ч.л.
Молотая корица — 1 ч.л.
Кардамон — 100 г
Сахарная пудра — 100 г
Сода — 1 ч.л.
Лимонный сок — 2-3 ст.л.

- 1 Размягченное сливочное масло смешайте с сахаром, взбейте вилкой. Добавьте яйцо и мед, перемешайте.
- 2 Добавьте имбирь, корицу и кардамон, затем соду и муку, замесите тесто.
- 3 Тесто заверните в пищевую пленку и положите в холодильник минимум на 2 часа.
- 4 Тесто раскатайте в пласт толщиной 3-5 мм.
- 5 Формочками выдавите печенье.
- 6 Противень застелите пергаментной бумагой, смажьте растительным маслом и выложите печенье.
- 7 Выпекайте при температуре 180 градусов 7-10 минут.
- 8 Глазурь смешайте лимонный сок и сахарную пудру.
- 9 Положите глазурь в пакет, отрежьте маленький уголок и украсьте ей печенье, как подскажет фантазия.



~~99⁹⁹~~
87⁹⁹

Сахар тростниковый,
Global Village, 750 г



~~55⁹⁹~~
46⁹⁹

Мука Makfa, 1 кг



~~26⁹⁸~~
17^{99*}

Корица молотая,
Dr. Oetker, 8 г

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



Пятёрочка

1-31 декабря

PRO SHOP ORDER

УТКА С ЯБЛОКАМИ И МЕДОМ

Утка — 2 кг
Яблоки
кисло-сладкие — 500 г
Мед — 4 ст.л.
Чеснок — 3 зубчика
Масло
подсолнечное — 3 ст.л.

- 1 Хорошо промойте утку, очистите от перьев и высушите
- 2 Приготовьте маринад. Смешайте растолченный чеснок с маслом, медом и специями. Тщательно все перемешайте
- 3 Смажьте маринадом утку со всех сторон и оставьте ее на час при комнатной температуре
- 4 Помойте и очистите яблоки, нарежьте дольками. Часть яблок положите в брюшко утки, которое заколите зубочистками
- 5 Выложите утку в форму для запекания, обложив ее со всех сторон яблоками. Обязательно вылейте на дно формы несколько ложек воды. Поставьте в духовку, разогретую до 200 градусов
- 6 Через 30 мин. снизьте температуру до 180 градусов и продолжайте запекать еще 1,5 часа. Не забывайте каждые 20-30 мин. поливать утку образовавшимся соком

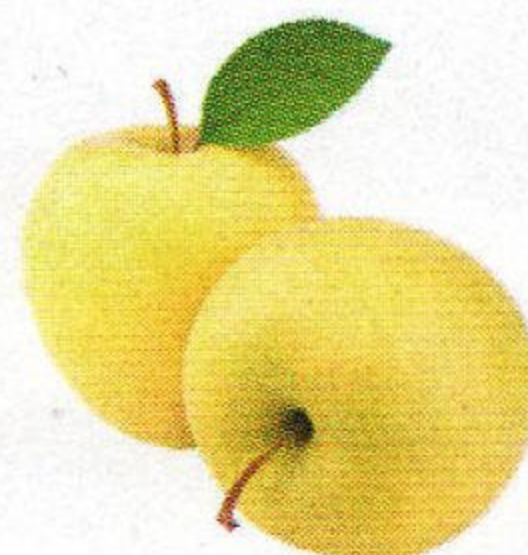


~~137⁹⁹~~
109⁹⁹

Масло Ideal, подсолнечное,
рафинированное, 1 л



Утка, замороженная,
Утиная ферма, 1 кг



Яблоки, 1 кг



Пятёрочка

6-31 декабря

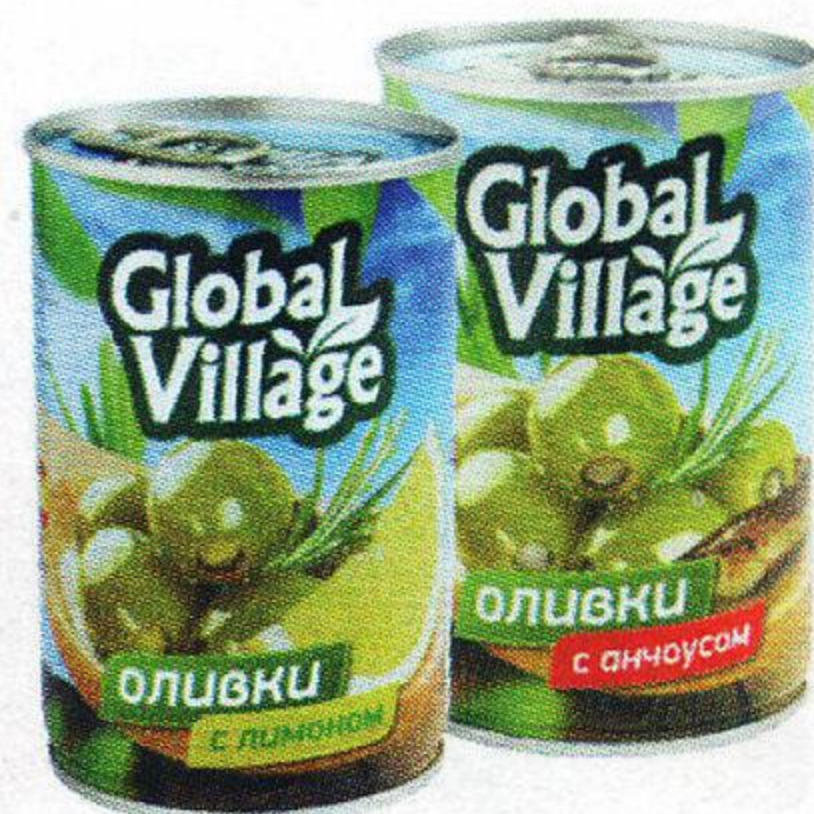
КУРИНЫЙ РУЛЕТ В БЕКОНЕ

Куриное филе — 1 шт.
Оливки — 100 г
Сыр — 50 г
Грудинка — 100 г
Яйцо — 1 шт.
Соль, перец — по вкусу

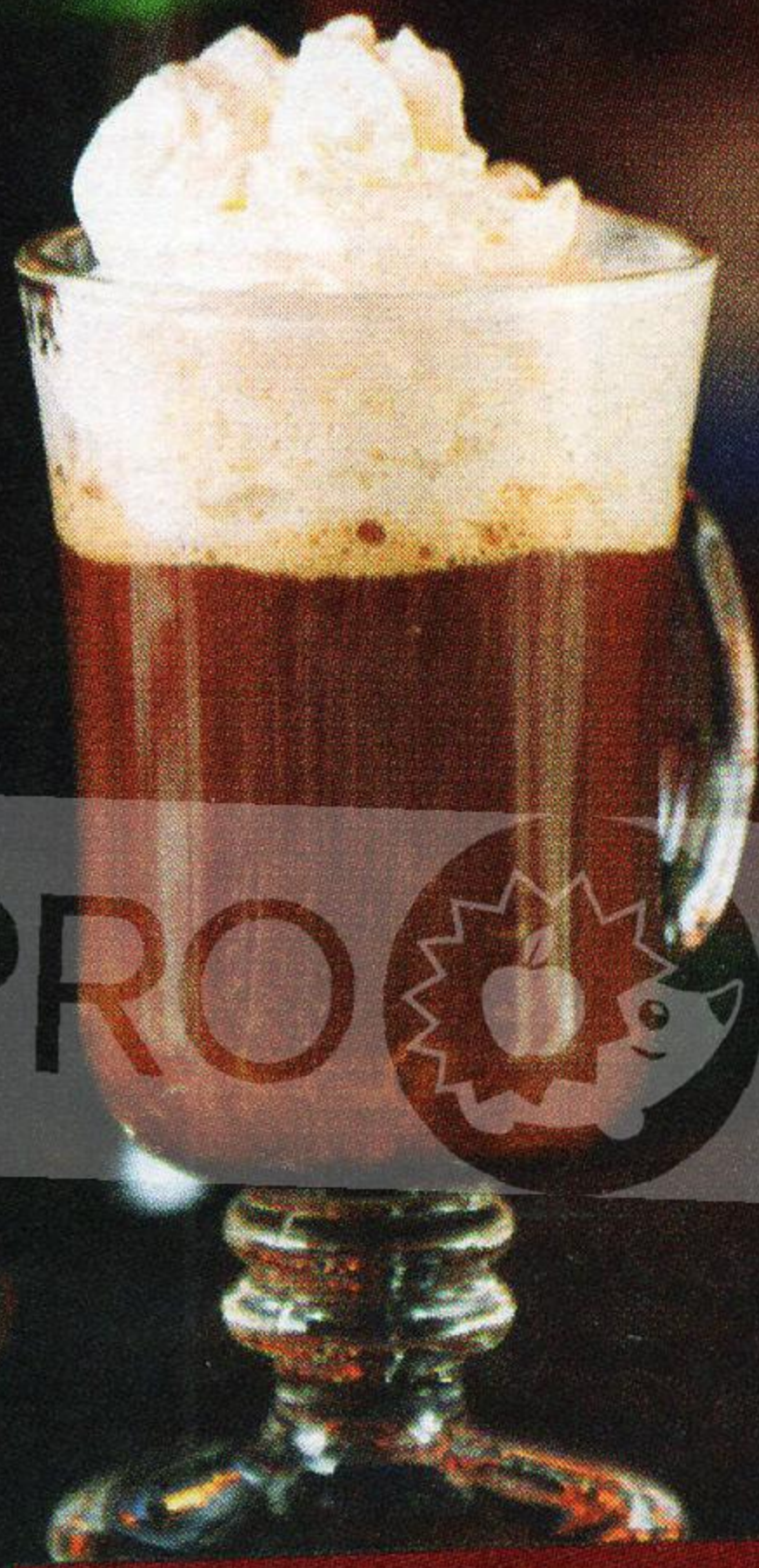
- 1 Возьмите куриное филе и отбейте его как можно тоньше
- 2 Нарезьте грудинку, оливки и натрите сыр, затем смешайте все вместе
- 3 Выложите начинку на филе и заверните, затем стяните рулет ниткой
- 4 Разбейте яйцо, отделите белок от желтка и смажьте желтком рулет, натрите солью и перцем
- 5 Уберите блюдо в духовку и готовьте в течение часа при температуре 200 градусов



Филе куриное



Оливки Global Village,
в ассортименте, 300 г



Пятёрочка

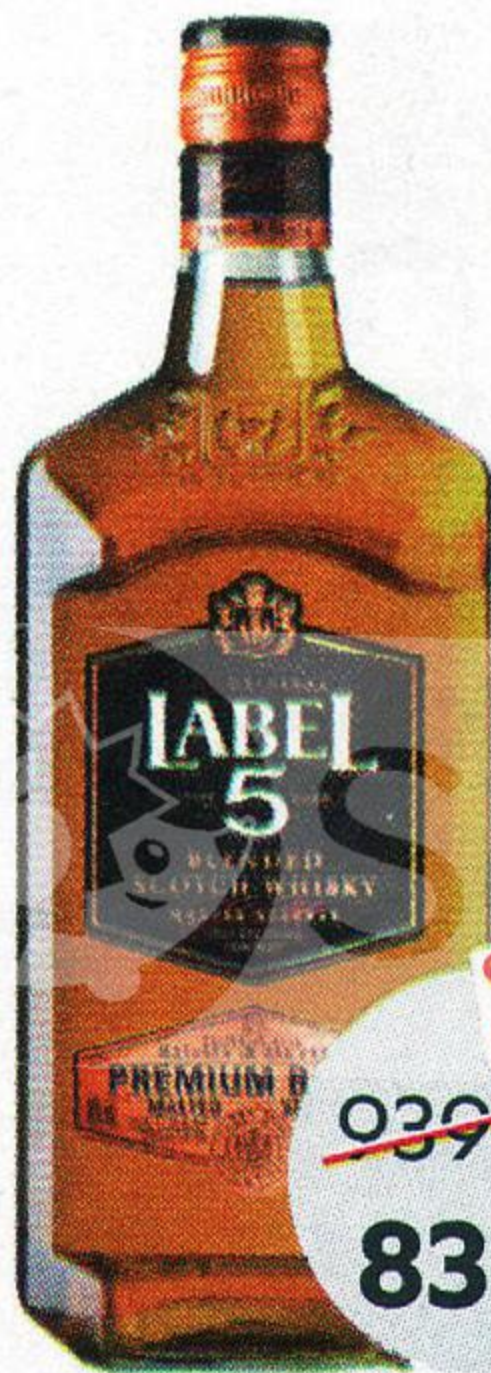
1-31 декабря

PRO SHOPPER

ИРЛАНДСКИЙ КОФЕ

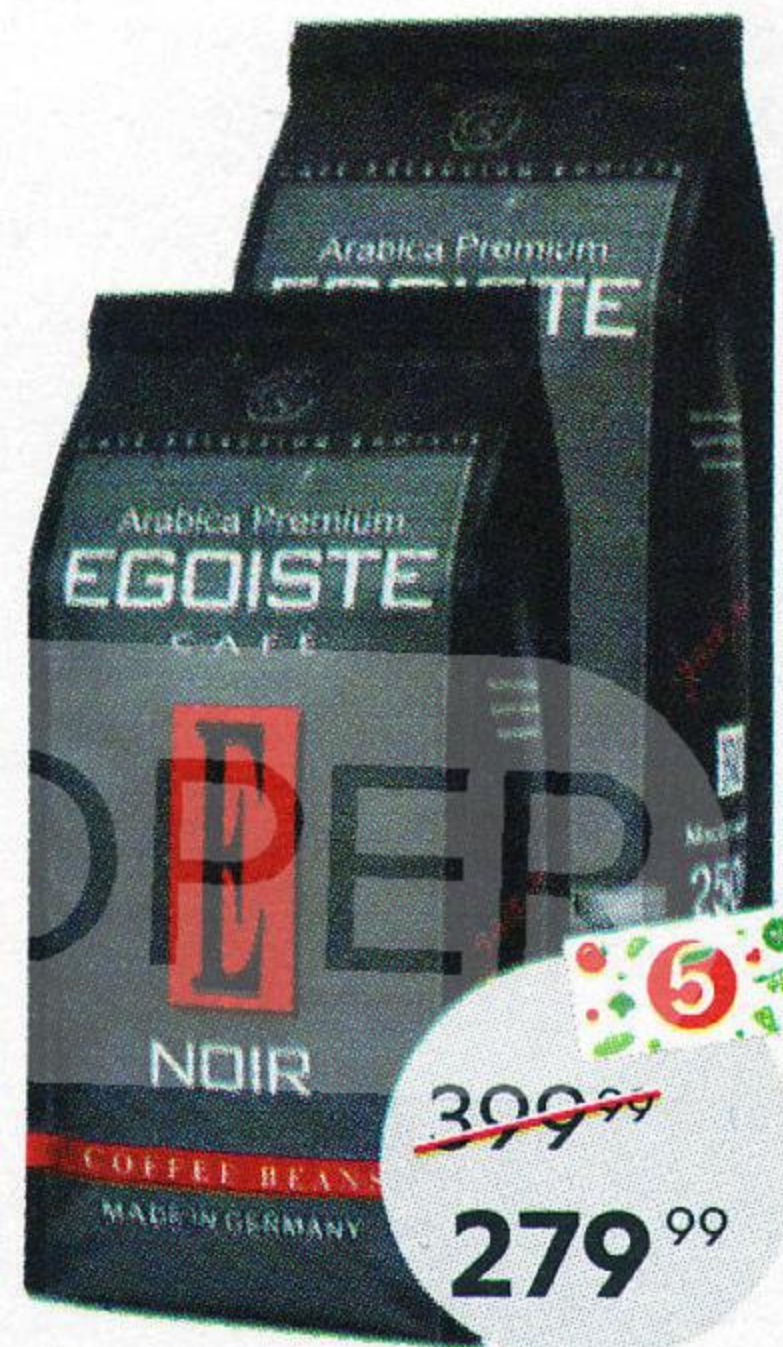
- Виски — 50 мл
- Вода негазированная — 100 мл
- Сахарный сироп — 10 мл
- Натуральный кофе молотый — 30 г
- Сливки (33%) — 50 мл

- 1 Сварите кофе на воде
- 2 Добавьте в стакан виски, сироп и горячий кофе
- 3 После перемешивания ложкой уложите поверх стакана хорошо взбитые сливки



~~939⁹⁹~~
839⁹⁹

Виски Label 5, премиум, 40%, 0,7 л



~~399⁹⁹~~
279⁹⁹

Кофе Egoist Noir, молотый, зерновой, 250 г



Пятёрочка

6–31 декабря

PRO SHOPPER

КУБА ЛИБРЕ

Сок 1/2 свежего лайма

Лёд кубиками

Ром — 60 мл

Кока-Кола — 120 мл

- 1 Добавьте сок лайма в стакан коллинз.
- 2 Чтобы получить более насыщенный цитрусовый аромат, бросьте дольку лайма в бокал, потрясите его и уберите лайм — вы возьмёте ещё немного вкуса от цедры.
- 3 Положите кубики льда, влейте ром и колу. Хорошо перемешайте.



Ром Bacardi Carta Blanca, 40%, 0,5 л



Умеренное употребление алкоголя вредит вашему здоровью