

ГОТОВИМ С ПОЛУШКОЙ

с 15 по 21 декабря

СЫРНЫЕ ШАРИКИ С СЕМГОЙ В КРАБОВЫХ ПАЛОЧКАХ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Твердый сыр - 200 г
- Крабовые палочки - 100 г
- Семга - 100 г
- Яйца куриные - 3 шт
- Сметана - 3 ст. л
- Горчица - 1 ст. л
- Соль - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Отвариваем вкрутую яйца. Трем их на мелкой терке.
 2. Также натираем твердый сыр. Смешиваем эти ингредиенты и заправляем сметаной и горчицей. Все тщательно перемешиваем, солим и перчим.
 3. Далее следует натереть замороженные крабовые палочки.
 4. Нарезаем семгу на кусочки размером 1×1 см.
 5. Из сырно-яичной массы и семги делаем шарики диаметром 2см.
- Обваливаем их в крабовых палочках. Теперь можно шарики уложить на сервировочное блюдо и украсить зеленью.



Цена по карте «Форвард клуб»
59⁹⁹
89⁹⁹ Цена без карты

СМЕТАНА
простоквашино 15% 315 г



Цена по карте «Форвард клуб»
159⁹⁹
209⁹⁹ Цена без карты

СЕМГА
слабой соли филе-кусок 150 г



Цена по карте «Форвард клуб»
129⁹⁹
179⁹⁹ Цена без карты

СЫР
БАШКИРСКИЙ
медовый 50% 190 г

Количество товаров ограничено. АО «Форвард» оставляет за собой право изменить цену в случае резкого изменения цены поставщиком/производителем. Все цены указаны в рублях и действительны в указанный на соответствующей странице период. Цены действительны в универсамах «Полушка» Республики Башкортостан. За покупку товаров, представленных в данном каталоге, не начисляются бонусы на карту «Форвард-Клуб». Внешний вид товаров может отличаться от представленного. Все товары имеют необходимые сертификаты. Указанные в данном каталоге сведения носят информационный характер и не являются публичной офертой.

Новогодний салат «Рождественский венок»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Крабовые палочки - 200-250 г
- Яблоко кисло-сладкое - 0,5 шт.
- Помидоры - 2 шт.
- Кукуруза консервированная - 4 ст. л. + для украшения
- Рис отварной - 4 ст. л.
- Сыр твердый - 50-70 г
- Майонез и/или сметана, или йогурт - 100 г
- Соль - по вкусу
- Перец черный молотый - по вкусу
- Укроп свежий - 1 большой пучок
- Зерна граната - для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Рис заранее отварить и остудить. Крабовые палочки нарезать маленькими кубиками.
2. Помидоры нарезать кубиками, оставив часть помидора для украшения салата.
3. Яблоко порезать мелкими кубиками.
4. Укроп мелко нарезать.
5. Сыр можно натереть на крупной терке.
6. Измельченные продукты перемешать в миске, добавить кукурузу и рис. Заправить салат с крабовыми палочками можно майонезом, сметаной или йогуртом.
7. Чтобы сделать крабовый салат в форме веночка, в центр блюда поставить любую баночку или бокал подходящего диаметра и вокруг него выложить салат.
8. Сверху на салат выложить свежий укроп и украсить крабовыми палочками



ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ
С РЕГУЛИРУЕМЫМ
ДИАМЕТРОМ

Цена по карте «Форвард клуб»
269⁹⁹
299⁹⁹ Цена без карты

Цена по карте «Форвард клуб»
29⁹⁹
47⁹⁹ Цена без карты

КРАБОВЫЕ
ПАЛОЧКИ
крабовки 200 г

Цена по карте «Форвард клуб»
41⁹⁹
59⁹⁹ Цена без карты

КУКУРУЗА
425 мл

Цена по карте «Форвард клуб»
69⁹⁹
79⁹⁹ Цена без карты

КРУПА
НАЦИОНАЛЬ
рис краснодарский 900 г

Салат «Новогодний сапожок»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Филе куриное - 200 г
- Сыр твердый - 100 г
- Яйца - 2 шт.
- Лук репчатый красный - 0,5 шт.
- Гранат (крупный) - 0,5 шт.
- Майонез - 100 г
- Сахар - 1 ч. л.
- Соль - по вкусу
- Перец черный молотый - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Подготовить необходимые продукты для новогоднего салата с курицей. Куриное филе отварить в подсоленной кипящей воде до готовности (примерно 20 минут), затем остудить. Яйца отварить вкрутую
2. Красный лук мелко порубить ножом.
3. Выложить лук в небольшую пиалу, добавить сахар и поперчить по вкусу. Залить лук кипятком полностью и оставить минут на 10.
4. Сыр натереть на крупной терке.
5. Яйца очистить. Отделить один белок, все остальное натереть на крупной терке.
6. Остывшее отварное куриное филе нарезать некрупными кусочками.
7. С лука слить воду, отжать его. В миске смешать лук, яйца, сыр (немного оставить для оформления салата) и куриное филе. Добавить майонез.
8. Оформить салат на Новый год. "Подшву сапожка" выложить сырной стружкой. Мелко натертым белком оформить верх сапога. А все остальное плотно засыпать зернами граната. По желанию можно из сыра сделать застёжки.



Цена по карте «Форвард клуб»
109⁹⁹
159⁹⁹ Цена без карты

СЫР
РОССИЙСКИЙ
пеструвка 50% 200 г

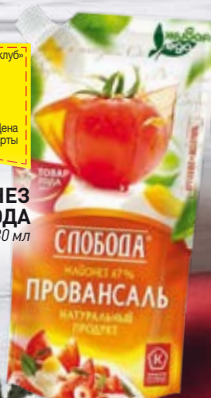


Цена по карте «Форвард клуб»
139⁹⁹
155⁹⁹ Цена без карты

ТУШКА
ЦЫПЛЕНКА
БРОЙЛЕРА
1 кг

Цена по карте «Форвард клуб»
29⁹⁹
37⁹⁹ Цена без карты

МАЙОНЕЗ
СЛОБОДА
провансаль 67% 230 мл



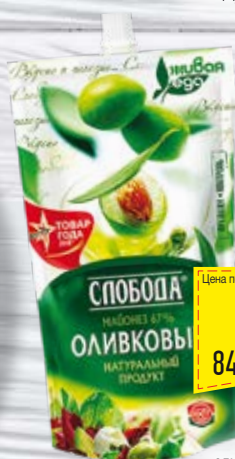
Куриная грудка «под шубой»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Куриные грудки (филе) - 1 кг
- Помидоры - 2-3 шт.
- Перец сладкий - 1 шт.
- Чеснок - 5-6 зубчиков
- Сыр - около 250 г (100 г в начинку и 150 для посыпания сверху)
- Мука (для панировки) - 1 стакан
- Майонез - 6-7 ст.л.
- Горчица - 2 ч.л.
- Зелень свежая (укроп, петрушка, зеленый лук) - по вкусу
- Соль - по вкусу
- Перец - по вкусу
- Приправы для мяса (сбор) - по вкусу
- Масло растительное - для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разделаем куриные грудки на порционные кусочки толщиной 1-1,5 см. Каждый кусочек посолим, поперчим, посыплем приправой. Слегка отобьем молотком. Отбитое филе обваляем в муке с двух сторон.
2. В сковороде разогреем растительное масло и обжарим грудки до легкого золотистого цвета.
3. Помидоры и перец нарежем мелким кубиком. Зелень порубим ножом.
4. В подготовленные овощи с зеленью выдавим чеснок. Добавим половину натертого на крупной терке сыра. Посолим по вкусу, добавим горчицу и майонез, перемешаем.
5. Куриное филе выложим на лист (противень), застеленный пергаментной бумагой. Сверху каждого кусочка филе распределим овощную шубку. Обильно посыплем тертым сыром каждый кусочек.
6. Запекаем куриные грудки «под шубой» в духовке, разогретой до 200 градусов, 15-20 минут. Сыр должен расплавиться и подрумяниться.



Цена по карте «Форвард клуб»
49⁹⁹
84⁸⁹ Цена без карты
МАЙОНЕЗ СЛОБОДА
оливковый 67% 400 г



29⁹⁹
ГОРЧИЦА МАХЕЕВ
русская 140 г



Цена по карте «Форвард клуб»
69⁹⁹
79⁹⁹ Цена без карты
МУКА УВЕЛКА
2 кг



Цена по карте «Форвард клуб»
79⁹⁹
99⁹⁹ Цена без карты
МАЙОНЕЗ МИЛАДОРА
провансаль 50% 775 мл

Цена по карте «Форвард клуб»
99⁹⁹
129⁹⁹ Цена без карты
АНАНАСЫ КОЛЬЦА
в сиропе золотой глобус 580 мл



Свинина под ананасами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мясо - 500 г
- Майонез - 100 г
- Консервированные ананасы кольца - 1 банка
- Твердый сыр - 100 г
- Соевый соус - 100 г
- Сироп от ананасов - 100 г
- Подсолнечное масло
- Молотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Банку с ананасами открыть, сироп слить в отдельную посудину. Мясо промыть под проточной водой, просушить. Нарезать на куски размером немного шире кольца ананаса и толщиной 1-1,5 см, отбить. Сделать маринад из сиропа и соевого соуса, залить им мясо. Оставить в прохладном месте на 1,5 часа. Форму смазать маслом, выложить свинину с перцем и солью. Сверху накрыть кольцами ананаса. Полить майонезом. Посыпать крупно натертым сыром, поставить в разогретый духовой шкаф на 40 минут, готовить при температуре 180 градусов Цельсия. Украсить овощами и зеленью, подавать в горячем виде.

ЗАКАЖИ ДОСТАВКУ ПРОДУКТОВ НА ДОМ



ПОЛУШКА
• Везём На Дом. •

ДОСТАВКА
ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ
ПО ГОРОДУ
УФА



ОЗНАКОМИТЬСЯ С АССОРТИМЕНТОМ
И СОВЕРШИТЬ ЗАКАЗ МОЖНО

НА НАШЕМ САЙТЕ
VEZEMNADOM.RU



8 (800) 700-98-80

ТАКЖЕ, ВЫ МОЖЕТЕ УТОЧНИТЬ ИНФОРМАЦИЮ ОБ АССОРТИМЕНТЕ,
СОВЕРШЕНИЮ ЗАКАЗА И СТОИМОСТИ ДОСТАВКИ ПО НОМЕРУ ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ

МЕНЮ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА САЛАТЫ, ГОРЯЧИЕ БЛЮДА, ДЕСЕРТЫ

ПОЛУШКА
• ВкусМаркет •

**ЗАКАЖИ ПО ТЕЛЕФОНУ ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ
8·800·700·98·80**

ИЛИ В ЛЮБОМ МАГАЗИНЕ ПОЛУШКА Г. УФА

С ПЕРЕЧНЕМ БЛЮД К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ МОЖНО ОЗНАКОМИТЬСЯ НА САЙТЕ POLUSHKA.NET

vk.com/pokupkivpolushke

polushka.net

[@pokupkivpolushke](https://www.instagram.com/pokupkivpolushke)