

ЛЕНТА
СУПЕРМАРКЕТ

16.12.20–05.01.21
8-800-700-4111 • LENTA.COM

РУЛЬКА СВИНАЯ МИРАТОРГ, на кости, в маринаде, охлажденная, весовая, 1 кг

189.99

СЫР TOME DE BIOS, 41%, 200 г:
- классический
- с тмином

149.99

ЛЮБОЕ БЛЮДО ПО ПЛЕЧУ!

Гусь с яблоками и клюквой



Ингредиенты

6 порций

Гусь – **4.5 кг**
Пищевая сода – **2 ч. л.**
Лук репчатый – **2 шт.**
Яблоки зеленые – **6 шт.**
Белое сухое вино – **750 мл**
Клюква – **100 г**
Мед – **4 ст. л.**
Уксус винный белый – **120 мл**
Горчица – **1 ст. л.**
Имбирь тертый – **1 ст. л.**
Сливочное масло – **2 ст. л.**
Соль и перец – **по вкусу**

Как приготовить

1. Подготовьте тушку гуся. Кулинарной иглой наколите жирные части. Натрите птицу внутри солью и черным перцем, посолите под кожей.
2. Переложите гуся в жаровню, оставьте на 1 ч. при комнатной температуре.
3. Поставьте жаровню на решетку духовки. Запекайте 2,5–3 ч., при 135 °С. За час до окончания добавьте яблоки.
4. Достаньте жаровню из духовки и оставьте на 30 мин. – 1,5 ч. За 30 мин. до возвращения гуся в духовку увеличьте температуру духовки до 235 °С. Яблоки переложите на блюдо.
5. Смешайте вино, клюкву, мед, уксус, горчицу и имбирь в сотейнике. Готовьте, помешивая, на умеренном огне 30 мин. Процедите глазурь. Смажьте гуся ⅓ глазури и поставьте в духовку на 7 мин. Повторите еще 2 раза.
6. Снимите жир с поверхности соуса, перелейте в сотейник к оставшейся глазури. Уваривайте 10 мин., вмешайте масло.
7. Гуся переложите на блюдо вместе с яблоками и клюквой. Соус подавайте отдельно.



ГУСЬ, тушка, весовой, 1 кг
~~526.39~~ -18%
429.99



УТКА ДОМАШНЯЯ, весовая, 1 кг
~~421.09~~ -31%
289.99



ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ, 800 г:
- сочные, с фаршем на молоке
- отборные, с жареным лучком



~~305.29~~ -44%
169.99

ОКОРОК СВИНОЙ САМСОН ФИНСКИЙ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ, для запекания, охлажденный, весовой, 1 кг



~~599.99~~ -23%
459.99

КАРБОНАД СВИНОЙ МИРАТОРГ, без кости, в маринаде, охлажденный, весовой, 1 кг



~~497.89~~ -30%
349.99
МИРАТОРГ

СТЕЙК СТРИПЛОЙН МИРАТОРГ BLACK ANGUS, из мраморной говядины, охлажденный, 320 г



~~758.99~~ -34%
499.99
МИРАТОРГ

СТЕЙК РИБАЙ МИРАТОРГ BLACK ANGUS, из мраморной говядины, охлажденный, 320 г



~~932.69~~ -30%
649.99
МИРАТОРГ

*Ассортимент товаров, участвующих в акции, уточняйте в супермаркетах ЛЕНТА
с 16 декабря 2020 г. по 05 января 2021 г.



Сырная тарелка с джемом чили

СЫР СЫРОВАРНИ ЙОНАСА, честер, 250 г:
- 2 месяца – 159,99 руб.
- 4 месяца – 184,99 руб.
- 6 месяцев – 214,99 руб.

-24%
от 159.99



СЫР EMMI РАКЛЕТТ, полутвердый, 150 г:
- классический
- с паприкой

~~463.19~~ -29%
329.99



СЫР SUPREME, мягкий, с белой плесенью, 125 г

~~262.19~~ -28%
189.99



СЫР PALERMO, твердый, 40%, 180 г

~~263.19~~ -32%
179.99



СОУС TABASCO КРАСНЫЙ ПЕРЕЧНЫЙ ОСТРЫЙ, 60 мл



~~248.89~~ -32%
169.99

КОЛБАСА МД БОРОДИНА, вареная:
- сливочная, 400 г - 199,99 руб.
- молочная, 500 г - 209,99 руб.



от -34%
от 199.99

БУЖАНЕ МК КЛИНСКИЙ, запеченная, 270 г



~~336.89~~ -32%
229.99

*Ассортимент товаров, участвующих в акции, уточняйте в супермаркетах ЛЕНТА

ЛЮБОЕ БЛЮДО ПО ПЛЕЧУ!

Каннеллони с травами и грибами

Ингредиенты

4 порции

Лук репчатый – **1 шт.**
Чеснок – **3 зубчика**
Вешенки – **400 г**
Оливковое масло – **5 ст. л.**
Пюре томатное – **400 г**
Петрушка – **2 веточки**
Базилик зеленый, тимьян свежий – **3 веточки**
Маслины без косточек – **10 шт.**
Каннеллони (паста) – **16 шт.**
Помидоры черри красные – **12 шт.**
Розмарин свежий – **2 веточки**
Соль, перец черный – **по вкусу**

Как приготовить

1. Лук и чеснок нарежьте кубиками. Разогрейте в глубокой сковороде 3 ст. л. оливкового масла и тушите лук 3 мин. Добавьте измельченные вешенки и готовьте 5 мин. Добавьте чеснок, 3 ст. л. томатного пюре, готовьте на сильном огне 5 мин.
2. Петрушку и базилик мелко нарежьте, отделите листочки тимьяна от стеблей. Маслины нарежьте небольшими кусочками. Соедините маслины и зелень с грибами, снимите с огня.
3. Варите каннеллони в большом количестве подсоленной воды 6–8 мин. до состояния аль денте. Наполните трубочки грибной начинкой.
4. В керамическую форму выложите оставшееся томатное пюре, посолите, поперчите. Выложите в один ряд подготовленные каннеллони, на них – нарезанные кружочками помидоры черри и веточки розмарина. Полейте оставшимся оливковым маслом и поместите в духовку, разогретую до 200 °С. Запекайте 20 мин. Подавайте на стол прямо в форме, украсив листиками базилика.



МАКАРОНЫ BARILLA,
- 500 г: lasagne, penne tricolore
- 250 г, cannelloni

от -19%
169.99



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ MAESTRO DE OLIVA EXTRA VIRGIN, 0,5 л

638.39 -37%
399.99



ПРИПРАВА SANTA MARIA,
смесь для глинтвейна, 37 г



197.89 -49%
99.99

СОУСЫ BARILLA,
190–400 г, в ассортименте



от -27%
199.99

ПРОДУКТЫ DOLCE ALBERO,
в подсолнечном масле, 314 мл:
- томаты вяленые
- артишоки



от -33%
199.99

ГРИБЫ ШАМПИНЬОНЫ LUTIK, резаные,
в собственном соку, 400 г



133.69 -40%
79.99

ТОМАТЫ DOLCE ALBERO:
- очищенные, в томатном соке, 400 г
- измельченные, 390 г



94.79 -26%
69.99

*Ассортимент товаров, участвующих в акции, уточняйте в супермаркетах ЛЕНТА

с 16 декабря 2020 г. по 05 января 2021 г.

Закуска из красной рыбы с сыром и икрой



ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ПУТИНА ОЧЕНЬ НЕЖНАЯ, зернистая, 220 г

~~1578~~ -27%

1149



ИКРА ЛОСОСЕВАЯ СДЕЛАНО В МОРЕ, зернистая, 140 г

~~736.89~~ -24%

559.99



ФОРЕЛЬ СЛАБОСОЛЕНАЯ GUSTAFSEN, филе-кусок, с кожей, 180 г

~~368.49~~ -32%

249.99



КАЛЬМАР OMARRO КОМАНДОРСКИЙ, 400 г:
- тушка - 243,19 руб.
- соломка, кольца - 272,69 руб.

РИЕТ ПУТИНА, из икры трески, 100 г, в ассортименте



-25%

от **98.69**



-30%

от **243.19**

КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ AGAMA XXL, варено-мороженные, с головой, 41/50, 700 г



~~925.19~~ -24%

699.99

ЛЮБОЕ БЛЮДО ПО ПЛЕЧУ!

Салат "Нисуаз"



Ингредиенты

6 порций

Картофель – **250 г**
Фасоль зеленая стручковая – **500 г**
Перец сладкий красный – **1 шт.**
Помидоры – **2 шт.**
Яйца куриные – **3 шт.**
Тунец в собственном соку – **500 г**
Салат листовой – **200 г**
Анчоусы (филе) – **8 шт.**
Маслины мелкие без косточек – **горсть**
Чеснок – **1 зубчик**
Уксус винный белый – **2 ст. л.**
Оливковое масло extra virgin – **100 мл**
Соль, перец черный – **по вкусу**

Как приготовить

1. Картофель вымойте, варите в кипящей подсоленной воде 25 мин. Остудите и снимите кожицу. У молодого картофеля кожицу можно оставить. Нарежьте картофель кружочками.
2. Варите стручки зеленой фасоли 5–8 мин. Откиньте фасоль на дуршлаг и сразу же обдайте холодной водой, чтобы она не потеряла цвет.
3. Перец запекайте в разогретой до 200 °С духовке 20–25 мин. Снимите кожицу, удалите семена. Нарежьте полосками.
4. Яйца варите 9 мин. Остудите, разрежьте каждое на 4 части. Консервированного тунца обсушите на бумажном полотенце.
5. Для заправки чеснок очистите и мелко нарежьте. Смешайте в миске уксус, чеснок, соль и перец. Добавьте оливковое масло. У вас должна получиться эмульсия.
6. Разложите салатные листья на блюде. Сверху выложите картофель, фасоль, помидоры, перец, яйца и тунца. На них – филе анчоусов и маслины. Полейте заправкой и подавайте.



ОВОЩИ BONDUELLE, 400 г:
- фасоль зеленая, экстра-тонкая
- смесь овощная: фасулье, вок



-30%
от 100.29

ТУНЕЦ ARNOLD SORENSEN, консервированный, 120 г:
- с перцем и лимоном в масле
- с маслинами в оливковом масле
- с чесноком в масле



242.19 -26%
179.99

ЛОСОСЬ ARNOLD SORENSEN, консервированный, 170–220 г:
- с овощами по-итальянски
- в томатном соусе
- в горчичном соусе



178.99 -33%
119.99

РИС АГРОАЛЬЯНС, 500 г:
- жасмин – 99,99 руб.
- арборио – 129,99 руб.
- басмати – 149,99 руб.



от -26%
от 99.99

ОЛИВКИ IBERICA, без косточки, 420 г



229.99 -30%
159.99

ЗАКУСКИ YAN, 450–485 г:
- икра баклажанная
- аппетитка
- лечо



от -32%
99.99

СОУС KUHNE, 250 мл, в ассортименте



от -32%
199.99

СОУС КИНТО, 370–380 г:
- наршараб, гранатовый
- наршараб, сладко-острый
- зогал шараб, кизиловый



от -34%
219.99

*Ассортимент товаров, участвующих в акции, уточняйте в супермаркетах ЛЕНТА

с 16 декабря 2020 г. по 05 января 2021 г.

Утренний салат из фруктов и мюсли



МАНДАРИНЫ BOLLO, фасованные, 1000 г

~~347.39~~ -22%

269.99



КЛУБНИКА, свежая, 250 г

~~273.69~~ -27%

199.99



АНАНАС МИНИ, 1 шт.

~~210.59~~ -24%

159.99



ПЕРЕЦ МИКС, 1 уп.

~~210.59~~ -24%

159.99



АВОКАДО ХАСС, 2 шт. в уп.

~~231.59~~ -31%

159.99



САЛАТ РУККОЛА, 125 г



~~178.99~~ -27%

129.99

САЛАТ ШПИНАТ, 125 г



~~178.99~~ -27%

129.99

ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ, 30 г:
- розмарин
- орегано
- тимьян



~~63.19~~ -37%

39.99

Тирамису

ЛЮБОЕ БЛЮДО ПО ПЛЕЧУ!

Ингредиенты

4 порции

Вода без газа — **300 мл**
Кофе ароматизированный — **4 ст. л.**
Миндальный ликер — **4 ст. л.**
Яйца куриные — **4 шт.**
Сахарная пудра — **120 г**
Маскарпоне — **400 г**
Печенье бисквитное — **200 г**
Какао-порошок — **для украшения**

Как приготовить

1. Вскипятите воду. Всыпьте кофе, размешайте, доведите до кипения и сразу же снимите с огня. Процедите через 2–3 слоя марли, добавьте 2 ст. л. ликера.
2. Отделите желтки от белков. Желтки взбейте с сахарной пудрой и оставшимся ликером в белую пену. Осторожно введите маскарпоне. Отдельно взбейте белки, добавьте к получившейся массе и перемешайте.
3. Бисквитное печенье крупно поломайте, затем замочите в кофе с ликером. Печенье должно пропитаться, но при этом не превратиться в кашу.
4. На дно формы положите слой пропитанного кофе печенья, затем — слой маскарпоне. Повторите. Через мелкое сито присыпьте тирамису небольшим количеством какао-порошка и поставьте в холодильник минимум на 2 ч. Затем подавайте.



СЫР GALBANI МАСКАРПОНЕ, 80%, 250 г

~~263.49~~ **-24%**
199.99



ПЕЧЕНЬЕ BONOMI САВОЯРДИ:
- с какао, 200 г - 89,99 руб.
- классическое, 400 г - 169,89 руб.





от **-23%**
от **89.99**

МОРОЖЕНОЕ ЧИСТАЯ ЛИНИЯ МОСКОВСКАЯ ЛАКОМКА, в шоколадной глазури, 80 г:
- шоколадное
- ванильное



~~115.79~~ **-35%**
75.29

ШОКОЛАД AFTER EIGHT NESTLE, темный, с помадной начинкой, вкус мяты, 200 г



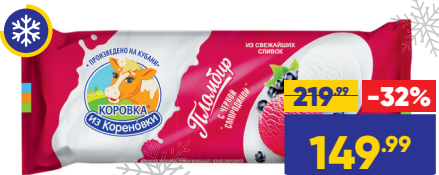
~~399.79~~ **-50%**
199.89

ПИРОЖНОЕ MILKA CHOC & CHOC, 150 г



~~210.52~~ **-34%**
139.89

МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР КОРОВКА ИЗ КОРЕНОВКИ, двухслойный, ванильный, с черной смородиной, 400 г



~~219.99~~ **-32%**
149.99

ЦФО

Все предложения действительны по карте постоянного покупателя с 16 декабря 2020 года по 05 января 2021 года в супермаркетах Лента. Цены указаны с учетом скидки в рублях за единицу товара. Расчет скидки производится от цены без карты постоянного покупателя. Размер скидки в процентах приведен справочно и округлен до целого числа по общематематическим правилам. Размер скидки может быть ограничен таким образом, чтобы цена товара со скидкой была не ниже нормативно установленной минимальной розничной цены. Подробности об участии товара и условиях акции в супермаркетах Лента уточняйте на стойке информации или по телефону: 8-800-700-4111. Реклама. Только для распространения в супермаркетах Лента.