

# Лето

## Яркими впечатлениями!

Рецепты со всего мира

МАКАРОНЫ ЛЕНТА,  
высший сорт, 500 г,  
в ассортименте



КОНСЕРВЫ БОБОВЫЕ  
HEINZ, 340-415 г  
- горошек  
- кукуруза  
- фасоль

от -34%

69<sup>89</sup>

HEINZ  
с 1869 года



663<sup>10</sup> -32%

449<sup>99</sup>

КРЕВЕТКИ СРЕДНИЕ,  
варено-мороженые,  
90/120,  
весовые, 1 кг



x 2 шт.

\* 69<sup>89</sup>

ВОДА  
МИНЕРАЛЬНАЯ  
BORJOMI,  
газированная, 0,75 л

116<sup>40</sup> -36%

74<sup>89</sup>

 **лента**

LENTA.COM 8-800-700-4111  
29.06–26.07.2021г.

\* Цена указана за единицу товара и действительна при однократной покупке 2 и более товаров в количестве кратном 2. При покупке 1 шт. цена будет составлять 74,89 руб.



4 порции



40 мин



СЛОЖНОСТЬ  
лёгкая



**КУКУРУЗНАЯ КАША С ИНДЕЙКОЙ,  
ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ И СУЛУГУНИ**

- |  |                           |
|--|---------------------------|
| Индейка (филе грудки) 2 шт.            | Вода без газа 400 мл      |
| Лук репчатый 1 шт.                     | Сыр сулугуни 200 г        |
| Оливковое масло 4 ст. л.               | Сливочное масло 50 г      |
| Помидоры вяленые 50 г                  | Розмарин свежий 2 веточки |
| Крупа кукурузная среднего помола 200 г | Соль по вкусу             |

1. Индейку вымойте, обсушите бумажными полотенцами и нарежьте ломтиками толщиной 1 см. Лук очистите и нарежьте кубиками.

2. В глубокой сковороде разогрейте оливковое масло и обжаривайте индейку на сильном огне 3 минуты до золотистого цвета. Уменьшите огонь, добавьте лук и готовьте еще 4 минуты.

3. Нарежьте вяленые помидоры небольшими кусочками и добавьте в сковороду к индейке. Всыпьте кукурузную крупу, влейте 400 мл горячей воды, посолите, перемешайте и готовьте под крышкой на небольшом огне 20 минут.

4. Сулугуни натрите на терке или нарежьте мелкими кубиками и добавьте в готовую кашу. Приправьте кашу сливочным маслом, аккуратно перемешайте, украсьте розмарином и подавайте.

**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ПРОСТОКВАШИНО, 82%, 180 г**



192<sup>62</sup> -38%

119<sup>99</sup>

**СЫР ПРЕДГОРЬЕ КAVKAZA СУЛУГУНИ, по-домашнему, 45%, 110 г**



118<sup>92</sup> -24%

89<sup>99</sup>

**КРУПА КУКУРУЗНАЯ АГРО-АЛЬЯНС КЛАССИК, шлифованная, 700 г**



63<sup>12</sup> -16%

52<sup>89</sup>

**ОВОЩИ DOLCE ALBERO, 100-400 г**  
- томаты - от 84,89  
- каперсы - от 99,89  
- артишоки - 279,89



от -11%

от 84<sup>89</sup>

**МАСЛО ОЛИВКОВОЕ BERTOLLI, 250-500 мл, в ассортименте**



-50%

от 199<sup>89</sup>



ЕЩЁ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ  
В ПРИЛОЖЕНИИ

**ЛЕНТА**  
magazine

**СЫР PRESIDENT ПРОВАНС,**  
 творожный мусс, 60-62%, 120 г  
 - с прованскими травами  
 - сливочный  
 - с грибами



~~115<sup>79</sup>~~ ~~-31%~~  
**79<sup>89</sup>**



**СЫР БУТЕРБРОДОВ ХАЛУМИ,**  
 рассольный, для жарки, 50%,  
 130 г



~~131<sup>89</sup>~~ ~~-24%~~  
**99<sup>89</sup>**

БУТЕРБРОДОВ

**СЫР BONFESTO MOZZARELLA MINI,**  
 в рассоле, 45%, 150 г



~~168<sup>89</sup>~~ ~~-29%~~  
**119<sup>99</sup>**

Bonfesto

**МАСЛО ОЛИВКОВОЕ MONINI EXTRA VERGINE,**  
 с натуральной добавкой,  
 250 мл  
 - базилик; лимон - 499,89  
 - белые трюфели - 567,89



~~-44%~~  
 от **499<sup>89</sup>**

**ТОППИНГ МАХЕЕВЪ, 300 г**  
 - молочный с какао  
 - мягкая карамель



~~118<sup>89</sup>~~ ~~-41%~~  
**69<sup>89</sup>**

**КОНФИТУР/ДЕСЕРТ ФРУКТОВЫЙ ZUEGG,**  
 320-330 г, в ассортименте



от ~~-19%~~  
**199<sup>89</sup>**

**ДЕСЕРТ ФРУКТОВЫЙ VEGDA,**  
 в легком сиропе, 880 мл  
 - абрикосы  
 - персики



от ~~-21%~~  
**229<sup>89</sup>**

**ЗАВТРАК ГОТОВЫЙ ЛЮБЯТОВО**  
 - хлопья, 600 г – 99,89  
 - подушечки, с шоколадной начинкой,  
 500 г – 109,89



от ~~-32%~~  
 от **99<sup>89</sup>**

**ЗАВТРАК ГОТОВЫЙ FITNESS NESTLÉ,**  
 160-200 г  
 - подушечки  
 - хлопья



~~175<sup>89</sup>~~ ~~-43%~~  
**99<sup>89</sup>**

**ГРАНОЛА-МЮСЛИ KELLOGGS EXTRA,**  
 хрустящая, 300 г, в ассортименте



~~300<sup>89</sup>~~ ~~-40%~~  
**179<sup>89</sup>**

4 порции

25 мин



СЛОЖНОСТЬ  
Лёгкая



## ВАФЛИ С КУРИЦЕЙ И КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ

Куриное филе (вареное) 100 г Разрыхлитель 0.5 ч. л.  
 Яйцо куриное 1 шт. Сыр твердый 100 г  
 Кефир 100 мл Подсолнечное масло 3 ст. л.  
 Сахарный песок 0.5 ч. л. Кленовый сироп для подачи  
 Петрушка 3 веточки Соль по вкусу  
 Мука 4 ст. л. Перец черный свежемолотый по вкусу

РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ТЕСТА  
ЛЕНТА, 10 г

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ЛЕНТА,  
высший сорт, 1 кг



1. Куриное филе произвольно нарежьте и выложите в стакан погружного блендера вместе с яйцом и кефиром. Измельчите в пюре. Добавьте сахар, измельченную петрушку, посолите, поперчите и перемешайте.

2. Соедините муку и разрыхлитель, всыпьте в куриное пюре и перемешайте. Добавьте натертый сыр, растительное масло и еще раз тщательно перемешайте силиконовой лопаткой.

3. Разогрейте вафельницу. Выкладывайте по 1 ст. л. теста и выпекайте вафли до золотистого цвета.

4. Разложите вафли по тарелкам и подавайте с кленовым сиропом.



4<sup>22</sup> -12%  
**379**



47<sup>32</sup> -12%  
**4189**

КЕФИР ВКУСНОТЕЕВО,  
3,2%, 1000 г



75<sup>82</sup> -21%  
**5999**



ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ  
В ПРИЛОЖЕНИИ

**ЛЕНТА**  
magazine



ШАШЛЫК КУРИНЫЙ ПИКНИК,  
охлажденный, весовой, 1 кг



189<sup>62</sup> -18%  
**154<sup>99</sup>**

КОЛБАСКИ КУРИНЫЕ,  
с потрошками, весовые, 1 кг



305<sup>22</sup> -20%  
**244<sup>99</sup>**

ШАШЛЫК ИЗ ФИЛЕ ГРУДКИ  
ИНДЕЙКИ,  
с томатами и прованскими  
травами, охлажденный, весовой,  
1 кг



421<sup>02</sup> -19%  
**339<sup>99</sup>**

ПИЦЦА ЛЕНТА, 4 сыра, 350 г



168<sup>42</sup> -29%  
**119<sup>99</sup>**



ПРИПРАВА МАХЕЕВЪ,  
140-190 г  
- горчица; аджика - от 27,89  
- томатная паста;  
- хрен - от 39,89



от -29%  
**от 27<sup>89</sup>**

СОУСЫ HEINZ,  
230-350 г, в ассортименте



от -35%  
**от 54<sup>89</sup>**

СОУСЫ/ПРИПРАВЫ/  
ОВОЩИ КУННЕ,  
235-375 мл/330-670 г,  
в ассортименте



от -11%  
**от 149<sup>89</sup>**

МАСЛО MONINI, 1 л  
- виноградных  
косточек - 723,89  
- оливковое - от 799,89



-49%  
**от 723<sup>89</sup>**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ ЛЕНТА,  
2500 г



526<sup>32</sup> -24%  
**399<sup>99</sup>**



ОЛИВКИ/МАСЛИНЫ  
DOLCE ALBERO,  
60-1000 г



от -20%  
**от 79<sup>89</sup>**



ОЛИВКИ/МАСЛИНЫ  
MAESTRO DE OLIVA,  
175-425 г



-20%  
**от 88<sup>99</sup>**



МАКАРОНЫ ЛЕНТА ЕСО,  
безглютеновые, 250 г  
- из гречневой муки,  
с добавлением амарантовой  
- из амарантовой муки



105<sup>22</sup> -24%  
**79<sup>99</sup>**



ХЛЕБЦЫ TAKE A BITE,  
хрустящие, 150 г,  
в ассортименте



156<sup>82</sup> -24%  
**119<sup>99</sup>**

ВОДА/НАПИТОК  
СОКОСодержащий ДОБРЫЙ,  
0,45-0,9 л



от -26%  
**от 36<sup>89</sup>**

НАПИТОК НАПИТКИ  
ИЗ ЧЕРНОГОЛОВКИ,  
сильногазированный, 2 л,  
в ассортименте



105<sup>82</sup> -39%  
**64<sup>89</sup>**

СОК/НЕКТАР J-7,  
0,97-1,45 л, в ассортименте



от -22%  
**от 79<sup>89</sup>**



СОК/НЕКТАР/НАПИТОК  
СОКОСодержащий  
ФРУКТОВЫЙ САД, 1,93 л,  
в ассортименте



218<sup>82</sup> -54%  
**99<sup>89</sup>**

4 порции

45 мин



СЛОЖНОСТЬ  
Лёгкая



### КАРРИ ИЗ ОВОЩЕЙ

- |                               |                                 |
|-------------------------------|---------------------------------|
| Капуста цветная белая 1 кочан | Кориандр молотый 0.5 ч. л.      |
| Картофель 4 шт.               | Зира (кумин) молотая 0.5 ч. л.  |
| Морковь 2 шт.                 | Паприка сладкая 1 ч. л.         |
| Лук репчатый 1 шт.            | Куркума 1 ч. л.                 |
| Чеснок 4 зубчика              | Карри (порошок) 1 ч. л.         |
| Имбирь (корень) 2 см          | Вода без газа 150 мл            |
| Перец сладкий красный 2 шт.   | Фасоль зеленая стручковая 400 г |
| Помидоры 2 шт.                | Соль по вкусу                   |
| Топленое сливочное масло 20 г |                                 |

1. У капусты удалите жесткую нижнюю часть стебля, разберите капусту на соцветия. Картофель очистите и крупно нарежьте. Морковь очистите и нарежьте кружочками. Отварите картофель, морковь и капусту в подсоленной кипящей воде 15 минут, слейте воду.

2. Очистите и мелко нарежьте лук, чеснок и имбирь. Сладкий перец очистите и нарежьте средними кубиками. Помидоры надрезьте крест-накрест, опустите в кипяток, затем в холодную воду. Очистите от кожицы и мелко порубите.

3. В большом сотейнике разогрейте масло, обжарьте сладкий перец, лук, имбирь и чеснок, 3 минуты. Снимите с огня, добавьте все специи, перемешайте, добавьте помидоры и 150 мл горячей воды, верните на огонь. Доведите до кипения.

4. Положите в сотейник капусту, морковь, картофель и зеленую фасоль (если она свежая). Перемешайте, закройте крышкой и тушите на небольшом огне 15 минут. Если используете замороженную фасоль, добавьте ее за 5 минут до готовности.



ЕЩЁ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ  
В ПРИЛОЖЕНИИ

**ЛЕНТА**  
magazine

ФАСОЛЬ/КАПУСТА  
МИРАТОРГ ВИТАМИН,  
800 г



~~236<sup>82</sup>~~ -32%  
**159<sup>99</sup>**

МИРАТОРГ

ФАСОЛЬ НАЦИОНАЛЬ,  
белая, отборная, 450 г



~~157<sup>82</sup>~~ -11%  
**139<sup>89</sup>**

**139<sup>89</sup>**

ПРИПРАВА ИНДАНА  
ПАПРИКА,  
красная молотая, 15 г



~~36<sup>22</sup>~~ -31%  
**24<sup>89</sup>**

**24<sup>89</sup>**

РИС АГРО-АЛЬЯНС  
ЭКСТРА РИЗОТТО,  
1 сорт, 500 г



~~189<sup>42</sup>~~ -21%  
**149<sup>89</sup>**

**149<sup>89</sup>**

**СМЕСЬ ОВОЩНАЯ ЛЕНТА, 400 г**

- для жарки, с шампиньонами
- по-деревенски
- мексиканская
- калифорния

91<sup>99</sup> -24%  
**69<sup>99</sup>**

**КРЕМ-СУП/СУП МОРОЗКО GREEN, овощной, 300-400 г, в ассортименте**

126<sup>99</sup> -38%  
**77<sup>99</sup>**

**ПАСТА/ПЕСТО DOLCE ALBERO, 100-180 г, в ассортименте**

**СОУС DOLCE ALBERO, 350 г, в ассортименте**

от -16%  
**79<sup>89</sup>**

НОВИНКА  
от -35%  
**99<sup>99</sup>**

**СОУС BARILLA, 190-400 г**

**СОУС FILIPPO BERIO ПЕСТО, 190 г**

- с томатами и сыром рикотта
- классический
- с трюфелем
- с томатами

от -30%  
**179<sup>89</sup>**

от -27%  
**189<sup>89</sup>**

**СОУС/КЕТЧУП FELIX, 285-500 г, в ассортименте**

**УКСУС MONINI**  
- винный, красный, 0,5 л - 298,89  
- бальзамический, 0,25 л - от 404,89

**СОУС БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ MONINI BALSAMICO GLAZE, 250 г**

-30%  
**191<sup>99</sup>**

-30%  
**298<sup>89</sup>**

650<sup>99</sup> -25%  
**489<sup>89</sup>**

**КАША ГЛАВПРОДУКТ ГУБЕРНАТОРСКАЯ, с говядиной, 340 г**  
- перловая - 33,99  
- гречневая - 38,99

**КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ГЛАВПРОДУКТ, тушеная говядина, 338 г**

**КРУПА МИСТРАЛЬ, 1 уп., рассыпная/в пакетиках, 400 г**  
- рис - от 81,89  
- ядрица гречневая - 86,89

**КРУПА ПЕРЛОВАЯ НАЦИОНАЛЬ ГОЛЛАНДСКАЯ №1, 800 г**

от -39%  
**33<sup>99</sup>**

231<sup>99</sup> -40%  
**139<sup>89</sup>**

от -20%  
**81<sup>89</sup>**

75<sup>99</sup> -25%  
**54<sup>89</sup>**



4 порции



35 мин



СЛОЖНОСТЬ  
легкая



### ИМБИРНЫЕ СКОНЫ С ГОЛУБИКОЙ

- |                           |   |
|---------------------------|---|
| Мука цельнозерновая 220 г | Сахар коричневый (тростниковый) мелкий 50 г |
| Разрыхлитель 1 ч. л.      | Катык 100 мл                                |
| Соль 0,3 ч. л.            | Голубика 200 г                              |
| Пищевая сода 0,2 ч. л.    | Яичный желток 1 шт.                         |
| Имбирный порошок 1 ч. л.  | Сливки (20%) 1 ст. л.                       |
| Кардамон молотый 1 ч. л.  |   |
| Сливочное масло 50 г      |   |
| Яйцо куриное 1 шт.        |   |

1. Разогрейте духовку до 200 °С. Смешайте муку, разрыхлитель, соль, соду, имбирный порошок и кардамон. Ледяное сливочное масло натрите прямо в мучную смесь на крупной терке и разотрите пальцами, чтобы получились крошки.

2. Взбейте яйцо с сахаром, смешайте с катыком (мацони). Добавьте к мучной крошке и перемешайте вилкой, особенно не усердствуя, – нужно, чтобы ингредиенты просто соединились. Добавьте в тесто голубику и быстро перемешайте.

3. Застелите противень пергаментом, выложите тесто и сформируйте «шайбу» высотой примерно 4 см, слегка утрамбовывая тесто.

4. Разрежьте на 8 кусков-секторов и слегка отодвиньте их друг от друга. Смажьте желтком, смешанным со сливками, и поставьте в духовку на 17–20 минут. Немного остудите и подавайте.

ИМБИРЬ ЕДИМ ДОМА,  
молотый, 20 г



45<sup>22</sup> -12%  
**39<sup>89</sup>**

ПРЯНОСТЬ КОРОЛЕВСКАЯ  
КОЛЛЕКЦИЯ КАРДАМОН,  
10 г



147<sup>32</sup> -12%  
**129<sup>89</sup>**

СОДА ПИЩЕВАЯ  
ДОМАШНЯЯ КУХНЯ,  
750 г



105<sup>22</sup> -11%  
**93<sup>89</sup>**

МУКА РЯЗАНОЧКА ЭКСТРА,  
пшеничная, хлебопекарная,  
2 кг



115<sup>22</sup> -15%  
**97<sup>89</sup>**

СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ BONVIDA,  
ультрапастеризованные, 20 %, 1000 г



266<sup>32</sup> -21%  
**209<sup>99</sup>**

КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ САНПИНА,  
ультрапастеризованный,  
взбитый, 20%, 250 г



305<sup>22</sup> -51%  
**149<sup>99</sup>**



ЕЩЁ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ  
В ПРИЛОЖЕНИИ

**ЛЕНТА**  
magazine



**БАТОНЧИКИ**

- Snaq Fabriq, глазированный, 40 г - 43,99
- Bombar, протеиновый, 60 г - 104,99



-24%  
от **43<sup>99</sup>**

**ПРОДУКТЫ TAKE A BITE**

- батончик, протеиновый, 30 г - 70,99
- напиток, соевый/рисовый/миндальный, 1 л - от 231,99



-25%  
от **70<sup>99</sup>**

**НАПИТОК СОСА-COLA ZERO,**

- без сахара, сильногазированный, 0,5 л
- + БАТОНЧИК ШОКОЛАДНЫЙ SNICKERS, с арахисом, 50,5 г



**ВМЕСТЕ  
ДЕШЕВЛЕ**

**РЕЗИНКА ЖЕВАТЕЛЬНАЯ ORBIT,**  
13,6-20,4 г, в ассортименте



от -28%  
от **24<sup>89</sup>**

**ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ СМЕСЬ DOLCE ALBERO,**  
120-140 г, в ассортименте



от -33%  
от **129<sup>99</sup>**

**-42%\***

\*Скидка 42% на напиток Coca-Cola Zero, 0,5 л действует при одновременной покупке напитка Coca-Cola Zero, 0,5 л и батончика шоколадного Snickers, с арахисом, 50,5 г. Информацию о цене товара, участвующего в акции, уточняйте в вашем гипермаркете.

**ЧИПСЫ LAY'S MAXX,** 145 г  
- куриные крылышки барбекю  
- грибы в сливочном соусе  
- пицца 4 сыра



94<sup>79</sup> -16%  
от **79<sup>89</sup>**

**ЧИПСЫ KRACKS,**  
160 г, в ассортименте



167<sup>02</sup> -46%  
от **89<sup>89</sup>**

**СНЕКИ ЛЕНТА,**  
50-250 г, в ассортименте



-20%  
от **79<sup>99</sup>**

**СЕМЕЧКИ ОТ МАРТИНА,**  
с морской солью, 500 г



273<sup>62</sup> -27%  
от **199<sup>89</sup>**

**НАПИТОК LIPTON ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ,**  
негазированный, 0,25-2 л,  
в ассортименте



от -34%  
от **29<sup>89</sup>**

**КВАС РУССКИЙ ДАР ТРАДИЦИОННЫЙ,**  
пастеризованный, 2 л



99<sup>52</sup> -40%  
от **59<sup>89</sup>**

**НАПИТОК СОСА-COLA/FANTA/  
SPRITE,** сильногазированный  
- 0,5 л - 46,89  
- 1,5 л - 79,89



от -33%  
от **46<sup>89</sup>**



4 порции



20 мин



СЛОЖНОСТЬ  
легкая



## ЛАПША УДОН С МОРЕПРОДУКТАМИ

- |                                  |                                |
|----------------------------------|--------------------------------|
| Лапша удон 400 г                 | Соус перичный острый 0,5 ч. л. |
| Лук красный 2 шт.                | Вода без газа 100 мл           |
| Чеснок 4 зубчика                 | Перец чили красный 1 шт.       |
| Имбирь (корень) 3 см             | Арахис соленый 50 г            |
| Растительное масло 3 ст. л.      | Кинза 2 веточки                |
| Кальмар 250 г                    | Лайм 1 шт.                     |
| Креветки вареные очищенные 200 г | Соль по вкусу                  |
| Соус устричный 2 ст. л.          |                                |

1. Варите лапшу удон в подсоленной воде 7–8 минут согласно инструкции на упаковке, промойте холодной водой и обсушите.

2. Лук, чеснок и имбирь очистите. Лук нарежьте тонкими перьями, чеснок и имбирь измельчите.

3. В воке или в большой сковороде разогрейте масло и обжаривайте лук, имбирь и чеснок 1 минуту. Добавьте нарезанных кольцами кальмаров и готовьте 2–3 минуты. Добавьте креветки, устричный соус, острый перечный соус и 100 мл воды, перемешайте, доведите до кипения.

4. Добавьте лапшу и прогрейте до кипения. Подавайте лапшу горячей, посыпав колечками чили, арахисом, листиками кинзы и украсив дольками лайма.

**КАЛЬМАР ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ**, тушка, неочищенный, весовой, 1 кг



**КРЕВЕТКИ ЛЕНТА**, очищенные, варено-мороженные, 200/300, 500 г



**ПРИПРАВА GALEO**, 5-20 г, в ассортименте



**ЛАПША DOSHIRAK PLUS**, быстрого приготовления, 105 г - со вкусом говядины - со вкусом курицы



**ОРЕХИ/СУХОФРУКТЫ ЗВЕЗДОЧКИ**, 200-300 г, в ассортименте



**ЛИСТ ЛАВРОВЫЙ ДОМАШНЯЯ КУХНЯ**, 100 г



ЕЩЁ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ  
В ПРИЛОЖЕНИИ

**ЛЕНТА**  
magazine

**ФИЛЕ ПАНГАСИУСА,**  
из замороженного сырья,  
весовое, 1 кг



315<sup>22</sup> -21%  
**249<sup>99</sup>**

**ФИЛЕ ТРЕСКИ,**  
из замороженного сырья,  
весовое, 1 кг



526<sup>37</sup> -24%  
**399<sup>99</sup>**

**МИДИИ ST.ANDREWS,**  
варено-мороженые  
- в створках, 50/70, 500 г - 239,99  
- мясо, 200/300, 1000 г - 464,99



-24%  
от **239<sup>99</sup>**

**ТУНЕЦ ЛЕНТА PREMIUM, 400 г**  
- медальоны - 393,99  
- стейк - 469,99



от -25%  
от **393<sup>99</sup>**

**ПАЛОЧКИ КРАБОВЫЕ МЕРИДИАН**  
- Prime Crab, 180 г  
- Фудзи краб, 200 г



от -31%  
**139<sup>99</sup>**

**ПРОДУКЦИЯ ИЗ СУРИМИ VICI,**  
в масле, 360 г  
- клешни маленького краба  
- креветки: Maxi; Mini



от -35%  
**159<sup>99</sup>**

**ПРОДУКЦИЯ РЫБНАЯ ЛЕНТА**  
- сельдь, маринованная, филе, 150 г  
- анчоус, в масле, 120 г



105<sup>22</sup> -29%  
**74<sup>99</sup>**

**ФОРЕЛЬ/СЕМГА ЛЕНТА,**  
ломтики, 120 г  
- холодного копчения  
- слабосоленая



от -34%  
от **159<sup>99</sup>**

**КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ/ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ,**  
120-220 г  
- Veiga - 79,89  
- Arnold Sorensen - от 119,89



от -16%  
от **79<sup>89</sup>**

**ТУНЕЦ ЛЕНТА,** в масле/  
в собственном соку  
- 80-185 г - от 79,89  
- 80 г x 3 шт. в уп. - 219,89



от -15%  
от **79<sup>89</sup>**

**ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ WESTJORDS ИСЛАНДСКАЯ,**  
115 г



284<sup>22</sup> -33%  
**189<sup>89</sup>**

**КРУПА МАННАЯ НАЦИОНАЛЬ,**  
800 г



61<sup>32</sup> -19%  
**49<sup>89</sup>**

**ГОРОХ НАЦИОНАЛЬ,**  
целый, шлифованный,  
900 г



74<sup>12</sup> -19%  
**59<sup>89</sup>**

**ПШЕНО НАЦИОНАЛЬ,**  
высший сорт, 900 г



129<sup>12</sup> -30%  
**89<sup>89</sup>**

**ВОДА ЛИПЕЦКИЙ БЮВЕТ, 1,5 л**  
- артезианская, негазированная  
- минеральная, газированная



38<sup>82</sup> -31%  
**26<sup>89</sup>**

**ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ EVIAN,**  
природная, негазированная,  
0,33-1,5 л



от -26%  
от **69<sup>89</sup>**

**ВОДА ПИТЬЕВАЯ AQUA MINERALE,**  
негазированная, 5 л



110<sup>22</sup> -37%  
**69<sup>98</sup>**

6 порций

90 мин



сложность средняя



КАК ПРИГОТОВИТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ

### ПИРОГ ИЗ РЕВЕНЯ

- |                         |                                |
|-------------------------|--------------------------------|
| Мука 180 г              | Ваниль в стручках 0,5 шт.      |
| Сливочное масло 120 г   | Мед липовый 3 ст. л.           |
| Миндаль жареный 50 г    | Лимон 0,5 шт.                  |
| Сахарная пудра 70 г     | Мороженое ванильное 6 шариков  |
| Молоко (3,2%) 2 ст. л.  | Сахарная пудра (для украшения) |
| Ревень 500 г            | Сахар тростниковый 4 ст. л.    |
| Миндаль (лепестки) 50 г |                                |

1. Разогрейте духовку до 180 °С. Миндаль помойте и обсушите на сковороде, затем измельчите в блендере. Смешайте миндаль с мукой и сахарной пудрой.

2. Масло комнатной температуры нарежьте кусочками. Высыпьте мучную смесь на рабочую поверхность, сверху выложите масло. Немного порубите масло с мукой тупой стороной ножа, а затем вымешивайте руками, пока тесто не начнет собираться в шар. Если оно так и останется слишком рассыпчатым, добавьте молоко. Выложите тесто в миску, накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник на 10 минут. Потом выложите тесто в форму диаметром 26 см с невысокими бортиками, разровняйте по дну и стенкам. Выпекайте на среднем уровне духовки 15 минут.

3. Для начинки ревень вымойте, очистите и нарежьте. Выложите начинку на корж, посыпьте коричневым сахаром и миндальными хлопьями. Выпекайте на верхнем уровне духовки 25 минут. Для соуса нарежьте ревень и обжаривайте на сливочном масле 5 минут. Затем добавьте семена из стручка ванили, мед и тертую цедру половины лимона. Прогревайте все вместе 2–3 минуты. Остудите.

4. Перед подачей присыпьте пирог сахарной пудрой. Подавайте с шариком ванильного мороженого, полив ревеневым соусом.



ЕЩЁ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ В ПРИЛОЖЕНИИ

**ЛЕНТА**  
magazine

**ТЕСТО СЛОЕНОЕ ЦЕЗАРЬ**, со сливочным маслом, 400 г - бездрожжевое - дрожжевое



**САХАР ЛЕНТА**, тростниковый, 900 г



**ОРЕХИ СЕМУШКА**, жареные, соленые, 120-150 г - арахис - 57,99 - миндаль - 197,89 - фисташки - 233,99



**МЕД НАША СИБИРЬ**, 500 г - с преобладанием подсолнечника - полевые просторы - таежный - горный



**МОЛОКО СГУЩЕННОЕ КОРЕНОВОСКОЕ**, с сахаром, 0,2%, 1250 г



**МОЛОКО БОЛЬШАЯ КРУЖКА**, 3,2%, 980 г



**МАРМЕЛАД МАМБА,**  
жевательный, 70-140 г,  
в ассортименте



от -28%

от **39<sup>59</sup>**

**КОНФЕТЫ/МАРМЕЛАД ЛЕНТА KIDS,**  
жевательные, 70 г, в ассортименте



73<sup>92</sup> -25%

**54<sup>99</sup>**



**ШОКОЛАД ВОЗДУШНЫЙ,**  
пористый, 85 г  
- молочный  
- темный  
- белый

от **3** шт.

\* **44<sup>89</sup>**



87<sup>92</sup> -43%

**49<sup>89</sup>**

\* Цена указана за единицу товара и действительна при одновременной покупке 3 и более шт. При покупке 1 шт. цена будет составлять 49,89 руб.

**ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ NESTLE NESQUIK**  
- шоколад, 95-100 г - 54,89  
- конфеты: 171 г - 99,89;  
- весовые, 1 кг - 409,99



от -38%

от **54<sup>89</sup>**

**ДЕСЕРТ KONTI BONJOUR,**  
232 г, в ассортименте



122<sup>12</sup> -43%

**69<sup>89</sup>**

**КОНФЕТЫ KITKAT MINI,**  
с хрустящей вафель,  
весовые, 1 кг



613<sup>52</sup> -33%

**409<sup>99</sup>**

**БАТОНЧИК GRONDARD MARZIPAN,**  
марципановый, 50 г,  
в ассортименте



63<sup>12</sup> -32%

**42<sup>89</sup>**

**ПЕЧЕНЬ ЮБИЛЕЙНОЕ,**  
112-121 г,  
в ассортименте

от **5** шт.

\* **26<sup>89</sup>**



43<sup>12</sup> -24%

**32<sup>89</sup>**

\* Цена указана за единицу товара и действительна при одновременной покупке 5 и более шт. При покупке 1 шт. цена будет составлять 32,89 руб.

**ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ LIFELY/ЯШКИНО,**  
180-350 г  
- крекеры - от 31,89  
- мини-круассаны - 57,89



от -19%

от **31<sup>89</sup>**

**ПИРОЖНОЕ LOTTE CHOCO PIE,**  
глазированное, со вкусом клубники, 336 г



196<sup>82</sup> -34%

**129<sup>99</sup>**

**ПИРОЖНОЕ MILKA CHOC & CHOC,**  
150 г

от **3** шт.

\* **109<sup>89</sup>**



209<sup>52</sup> -28%

**149<sup>89</sup>**

\* Цена указана за единицу товара и действительна при одновременной покупке 3 и более шт. При покупке 1 шт. цена будет составлять 149,89 руб.

**ДРАЖЕ M&M'S,**  
360 г  
- шоколад  
- арахис

от **3** шт.

\* **209<sup>89</sup>**



290<sup>52</sup> -14%

**249<sup>89</sup>**

\* Цена указана за единицу товара и действительна при одновременной покупке 3 и более шт. При покупке 1 шт. цена будет составлять 249,89 руб.

**ЧАЙ LIPTON,** 100 пак. в уп.  
- зеленый  
- черный



от -28%

**159<sup>89</sup>**

**ЧАЙ GREENFIELD,**  
крупнолистовой, 200 г  
- зеленый  
- черный



278<sup>92</sup> -39%

**169<sup>89</sup>**

**КОФЕ JACOBS,**  
растворимый, 140-150 г  
- Monarch Intense  
- Monarch  
- Gold



466<sup>62</sup> -41%

**274<sup>89</sup>**

**КОФЕ ЗЕРНОВОЙ,**  
1000 г  
- Bushido  
- Egoiste



от -27%

**109<sup>99</sup>**

**ЭЛЕКТРОПЛИТКА  
ОТЛИЧНАЯ ЦЕНА F-010**  
- 1 конфорка, d 14 см  
- длина кабеля 1 м

1000  
Вт



735<sup>00</sup> -32%  
**499<sup>00</sup>**



**ЭЛЕКТРОПЛИТКА  
НОМЕСЛУВ F-012EA**  
- 2 конфорки, d 15,5 см  
- длина кабеля 1 м

2000  
Вт



1262<sup>00</sup> -29%  
**899<sup>00</sup>**



**ПЛИТКА ИНДУКЦИОННАЯ  
НОМЕСЛУВ LS-DC13**  
- 7 программ приготовления  
- электронное управление

2000  
Вт



2630<sup>00</sup> -35%  
**1699**



**ПЕЧЬ НОМЕСЛУВ JK30B02-H**  
- двойная стеклянная дверца  
- духовка 30 л

1600  
Вт



6314<sup>00</sup> -37%  
**3999**



**ЧАЙНИК НОМЕСЛУВ SW-02M/S420,**  
металлический

1,8 л

1800  
Вт



946<sup>00</sup> -47%  
**499<sup>00</sup>**



**ТЕРМОПОТ MARTA MT-1998**  
- функции: кипячение; автоподогрев  
- автоматическая подача воды

4,2 л



5893<sup>00</sup> -49%  
**2999**

**МУЛЬТИВАРКА REDMOND  
RMC-M252**  
- 16 автоматических программ  
- 26 ручных программ

5 л

860  
Вт



4525<sup>00</sup> -29%  
**3199**

REDMOND

**ПЕЧЬ МИКРОВОЛНОВАЯ  
HYUNDAI HVM-M2042**  
- механическое управление  
- режим разморозки

700  
Вт

20 л



5472<sup>00</sup> -27%  
**3999**

**РЕШЕТКА GIARDINO CLUB**  
- для рыбы - 239,99  
- для мяса - от 339,99



от -24%  
**от 239<sup>99</sup>**



**БАРБЕКЮ-ГРИЛЬ  
GIARDINO CLUB, угольный**  
- 47x56x82 см - 1999  
- 96x58x87 см - 3999



-32%  
**от 1999**



**ФОНАРИ LENTEL,**  
в ассортименте



-40%  
**от 56<sup>99</sup>**



**УТЮГ 365 ДНЕЙ WSD-108**  
- режим отпаривания

1800  
Вт



**499<sup>00</sup>**



**МАНГАЛ GIARDINO  
CLUB ДИПЛОМАТ,**  
45,5x30x55 см  
+ пакет



1577<sup>00</sup> -24%  
**1199**



**СИСТЕМА АКУСТИЧЕСКАЯ  
LENTEL AP-Y1757**  
- время автономной работы до 2 ч  
- диапазон частот 100 Гц - 20 кГц  
- емкость аккумулятора 1200 мАч

25  
Вт



2841<sup>00</sup> -30%  
**1999**



**МИСКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ АРХИМЕД**, с крышкой, 0,2-2,8 л



от -31%

от **23<sup>99</sup>**

**САЛАТНИК GIARETTI BONO**, с крышкой, 0,6-2,8 л



от -28%

от **99<sup>90</sup>**

**КОНТЕЙНЕР HITT BOTANICA**, герметичный, 0,5-1 л



от -33%

от **119<sup>99</sup>**

**КОНТЕЙНЕР BORMIOLI ROCCO FRIGOVERRE SQUARE**, стекло  
- 13x10 см - 249,99  
- 15x15 см - 299,99  
- 19x19 см - 399,99



от -25%

от **249<sup>99</sup>**

**ПОСУДА HITT BASIC/ ПОЛИМЕРБИТ ГИЛЛ МЕНЮ/ МАРТИКА ВИТТО**, полипропилен/пластик  
- контейнер, 0,75-10 л - от 59,99  
- набор для пикника, 13 пр. - 199,99



от -20%

от **59<sup>99</sup>**

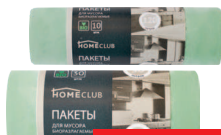
**ПАКЕТЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ FRESH**, в рулоне, 250 шт.  
- 19x24 см - 89,99  
- 24x28 см - 129,99  
- 26x38 см - 149,99



от -23%

от **89<sup>99</sup>**

**ПАКЕТЫ ДЛЯ МУСОРА HOMESLUB BIO**, биоразлагаемые, 1 уп.  
- 30 л x 30 шт - 69,99  
- 120 л x 10 шт.; 60 л x 20 шт. - 79,99



от -24%

от **69<sup>99</sup>**



**ТОВАРЫ ДЛЯ КУХНИ GRIGON I'M CHEF**, в ассортименте



от -24%

от **39<sup>99</sup>**

**ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КУХОННЫЕ**, 1 уп.

- пробка для бутылки, 1-2 шт. - от 47,99  
- формы для льда - от 58,99  
- соковыжималка - от 95,99



от -30%

от **47<sup>99</sup>**

**ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КУХОННЫЕ**

- доска разделочная, пластик - от 65,99  
- нож, в чехле - 76,99



от -30%

от **65<sup>99</sup>**

**ФОРМЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ/ПОДНОС**, алюминиевая фольга, в ассортименте



от -32%

от **5<sup>99</sup>**

**КРЫШКА HITT BASIC**, стекло, 24-28 см



от -30%

от **249<sup>99</sup>**

**СКОВОРОДА-ГРИЛЬ**, чугун/литой алюминий  
- Mallony, 27 см - 699,99  
- Нева Металл Посуда, 24 см - 1299  
- Tefal Gusto/Inspiration, 26 см - от 1499



от -42%

от **699<sup>99</sup>**

**ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КУХОННЫЕ APOLLO**

- нож, 8-20 см - от 64,99  
- точилка/камень точильный для ножей - от 249,99



от -30%

от **64<sup>99</sup>**

**ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КУХОННЫЕ HOMESLUB GARDA**, в ассортименте



-30%

от **169<sup>99</sup>**



**СКОВОРОДА ATMOSPHERE MARBLE**, с антипригарным покрытием  
- 24-28 см - от 749,99  
- вок, 28 см - 1069



от -40%

от **749<sup>99</sup>**

**ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ FORESTER**, в ассортименте



от -24%

от **449<sup>99</sup>**

**СКОВОРОДА VARI**, литая, 22-28 см



от -42%

от **799<sup>99</sup>**

# Наполни ЛЕТО

ЯРКИМИ  
ВПЕЧАТЛЕНИЯМИ!

НАБОР КОНТЕЙНЕРОВ, 1 уп.  
- Нитт, 5 шт. - 99,99  
- Архимед, 3 шт. + дуршлаг,  
26 см - 199,99



-53%

от 99<sup>99</sup>

ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ ЛЕНТА,  
314-370 мл, в ассортименте



от -29%

от 74<sup>89</sup>



ГРОЗНЫЙ

Все предложения действительны по карте постоянного покупателя с 29 июня по 26 июля 2021 года при наличии товара в вашем гипермаркете ЛЕНТА. Цены указаны с учетом скидки в рублях за единицу товара (если не указано иное). Скидка рассчитана от цены без карты постоянного покупателя в вашем гипермаркете ЛЕНТА. Процент скидки приведен справочно, округлен и может отличаться от размера скидки, действующего в вашем гипермаркете ЛЕНТА. Если на товар действует несколько скидок, применяется наибольшая. Скидки не суммируются. Скидка может быть дополнительно увеличена относительно заявленной. Внешний вид товаров может отличаться от изображений, представленных в настоящем прайс-листе. Подробности акции на стойке информации в вашем гипермаркете или по тел.: 8-800-700-4111. Условия действия скидок могут быть изменены в любое время ООО ЛЕНТА.

\*№1 по количеству покупателей, считающих, что карта магазина «Лента» дает существенную экономию (опрос посетителей продовольственных магазинов в городах присутствия «ЛЕНТЫ», 2016-2020).

НАПОЛНИ ЛЕТО  
**ДВИЖ**  
ЖЖЖЕНИЕМ!

29.06-31.08

ПОКУПАЙ  
3 любых товара акции

ВОЗЬМИ  
ПОДАРОК  
на выбор  
с полки



ВЫИГРЫВАЙ ПРИЗЫ  
и VIP поездку в Сочи!



LETO.LENTA.COM

ТОВАРЫ АКЦИИ



Акция действует в магазинах Лента и Лента Онлайн\*

ООО «Лента», г. Санкт-Петербург, ОГРН 1037832048605. Доставка и самовывоз возможны только при заказе с использованием приложения «Лента Онлайн» или на сайте lenta.com и только в зонах доставки, указанных в приложении «Лента Онлайн» или сайта lenta.com (возраст 6+). При заказе в приложении «Лента Онлайн» гарантированный приз не выдается. Организатор Акции – ООО «Пепсико Холдингс». Предложение действительно с 29.06.2021 по 31.08.2021 по карте №1 (№1 по количеству покупателей, считающих, что карта магазина «Лента» дает существенную экономию (опрос посетителей продовольственных магазинов в городах присутствия «Ленты», 2016-2020). Информация об организаторе акции, правилах её проведения, продуктах, участвующих в акции, количестве призов, сроках, месте и порядке их получения см. на сайте leto.lenta.com