

Каталог товаров «Свежие новости» в гипермаркетах и супермаркетах Москвы

Цены действительны с 26 августа по 1 сентября 2021 года























35⁹⁰

Спаржа

По-корейски, 100 г

-21%

000 «О'КЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.







Лимоны,

упаковка, 350 г

-29%

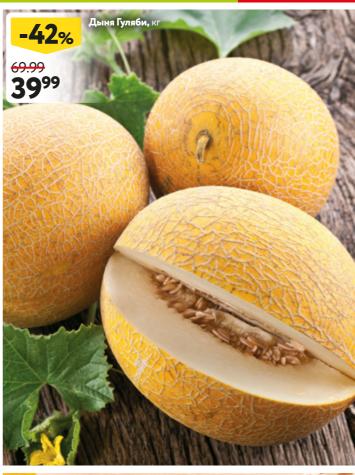
119.99 **84**99















ООО «О'КЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.









- Филе палтуса 200 г
- Соль, черный молотый перец – по вкусу
- Майоран и тимьян по 1 ч. л.
- Паста 300 г

ДЛЯ СОУСА

- Сливки 20% 200 мл Шпинат — 300 г
- Сыр 80 г
- Сливочное масло 30 г
- Чеснок 4 зубчика.
- Соль по вкусу

Рыбу промыть и обсушить бумажным полотенцем. Нарезать на порционные куски толщиной 2 см. Затем натереть специями с двух сторон. Выложить рыбу на смазанный растительным маслом противень и готовить в разогретой до 180 °C духовке 20 минут.

Отварите пасту до состояния аль денте.

Для соуса измельчить при помощи блендера шпинат, чеснок, тертый сыр. Выложить содержимое блендера в сковороду, залить сливками, приправить солью и тушить в течение 3 минут.

Готовый соус добавить к пасте и запеченному палтусу.





WWW.OKMARKET.RU | В супермаркете по адресу г. Москва, Ленинский пр-т, д. 101; г. Лобня, Краснополянский пр-д, д. 2, ТЦ «Поворот» данные товары не представлены или представлены ограниченным ассортиментом. Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах. "Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах." Подробную информацию о стоимости товаров уточняйте в магазинах «О'КЕЙ».



































VWW.ОКМАККЕТ.RU | В супермаркете по адресу г. Москва, Ленинский пр-т, д. 101; г. Лобня, Краснополянский пр-д, д. 2, ТЦ «Поворот» данные товары не представлены или представлены ограниченным ассортиментом. Старые цены, указанные каталоге, в разных магазинах Сети «О'КЕЙ» О наличии товаров узнавайте в магазинах. "Товары, участвующие в акциях, уточняйте магазинах."Поворобную информацию с точностить товаров узнавайте в магазинах. "Товары, участвующие в акциях, уточняйте магазинах."



Mpegcmaburem,

ТОВАРЫ РЕГИОНАЛЬНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ





















Продавец ООО «О КЕЙ», ОГРН 1077810304950, адрес местонахождения: 195213, Санкт-Петербург, Заневский пр., дом 65, корпус 1, лик А. Период действия предложения с 26 августа по 1 сентабря. Предложение действительно при наличи повара. Количество товара ограничено. Внешний вид товара может отличаться от изображений, представленны в каталоге. Продавец вправе в одностороннем порядке изменять без предварительного уведомления, изменят правила предоставления ценового предложения, разместив соответствующую информацию в местах продажи товара. ООО «ОКЕЙ» не несто товетственности за содержание представленых материалов. Все представлены товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Только для распространения на территории магазинов «ОКЕЙ»



СКАЧАЙТЕ НОВОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ





