OKEH

Каталог товаро «Свежие новости» в гипермаркетах и супермаркетах Москвы

Цены действительны с 16 по 22 декабря 2021 года







пастеризованное Правильное молоко, 2,5%,



УЧАСТВУЙ В ИНСТАГРАМ-КОНКУРСАХ О'КЕЙ Выигрывай уникальные призы каждую неделю























ООО «О КЕИ» не несет ответственности за ошиоки, допущенные пры печати. Все представленные товары имеют неооходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в руолях. Акция деиствует при условин аналичия говара. Внешний вид говара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять срок и правила видия акции в одностроннем 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.



















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.











ЗАПЕЧЕННАЯ ДОРАДА НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

- **Д**орада 2 шт.;
- кабачки 2 шт.;
- помидоры 3 шт.;
- перец болгарский 1 шт.;
- чабрец 2 веточки;
- розмарин 2 веточки;
- зелень петрушки ½ пучка;
- соль морская, перец по вкусу;
- масло оливковое по вкусу.



Рыбу хорошо промыть

под проточной водой, снять чешую, очистить от внутренностей и обязательно удалить жабры. Затем сделать пару надрезов, посолить и поперчить по вкусу. Перед отправкой в духовку хвостик рыбы обернуть фольгой, чтобы не пригорел.

Подготовить овощи: нарезать перец кубиками, после чего, предварительно очистив от семян, помидоры и кабачки. Смешать в глубокой миске, добавить зелень, немного оливкового масла, специи и соль.

Разложить овощи на дно формы для запекания, при необходимости смазав ее маслом, затем выложить рыбу и готовить 25–30 минут при $180\,^{\circ}$ С.

По истечении времени достать противень и аккуратно переложить на сервировочную тарелку овощи, рыбу же можно положить сверху.

Приятного аппетита!



WWW.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 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».













Куриные боллы























Megchaburen,

ТОВАРЫ РЕГИОНАЛЬНЫХ **ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ**











Сыр твердый Дюрр Эконива,

6 мес., 50%, кг











Бесплатная доставка продуктов

Закажите сейчас на okeydostavka.ru







Продавец ООО «О'КЕЙ», ОГРН 1027810304950, адрес местонахождения: 195213, Санкт-Петербург, Заневский пр., дом 65, корпус 1, лит. А. Период действия предложения с 16 по 22 декабря. Предложение действительно при наличии товара. Количество товара ограничено. Внешний вид товара може о толичаться от изображений, представленных в каталоге. Продавец вправе в одностороннем порядке изменять без предварительного уведомления, изменять правила предоставленных изменять правила предоставленных ценового предложения, разместив соответствующую информацию в местах продажи товара. ООО «ОКЕМ» не несего товетственности за содержание представленных материалов. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Только для распространения на территории магазинов «О'КЕЙ».









