

до -55% ВСЕГДА ВЫГОДНО

с 02.06 по 08.06

Свинина окорок,
охлажденный, 1 кг



-14%
269⁹⁰

Скидка по акции предоставляется при покупке не более 5 кг товара в течение суток. При покупке более 5 кг в течение суток товар сверх указанного количества при предъявлении карты «Макси» продается по цене 299.91 руб. Количество товара ограничено.

Ассорти цыпленка-бройлера
(бедро, голень, крыло),
охлажденное, 1 кг
(Ярославский бройлер)



-23%
209⁹⁰

Сосиски «Молочные», 400 г
(Мираторг)



-55%
119⁹⁹

Скумбрия натуральная,
с добавлением масла, 240/250 г
(Госрезерв)



-37%
59⁹⁹

Печенье «На здоровье»
овсянное, 350 г
(Рыбинск)



-31%
59⁹⁹

Конфеты «Батончик вафельный 35»
со сливочной начинкой, 100 г
(Эссен Продакшн)



-42%
26⁹⁹

Кофе «Черная карта» Gold,
кристаллизованный, 47.5-50 г
(Штраус)



-41%
99⁹⁹

Сыр «Тильзитер», 45%, 100 г
(Беловежские сыры)



-40%
49⁹⁹

Салат «Оливье»,
100 г



-28%
24⁹⁹

Сметана «Арефинская»,
22%, 400 г
(Рамоз)



-27%
79⁹⁹

Перец красный, 1 кг



-44%
199⁹⁰

Абрикосы, 1 кг



-33%
199⁹⁰

Скидка по акции предоставляется при покупке не более 5 кг товара в течение суток. При покупке более 5 кг в течение суток товар сверх указанного количества при предъявлении карты «Макси» продается по цене 341.90 руб. Количество товара ограничено.

Скидка по акции предоставляется при покупке не более 5 кг товара в течение суток. При покупке более 5 кг в течение суток товар сверх указанного количества при предъявлении карты «Макси» продается по цене 284.90 руб. Количество товара ограничено.

Устроим пикник дома!



Шашлык в банке



Способ приготовления:

- На дно трёхлитровой банки насыпать любую крупу: рис, перловку, пшено слоем в 5 см. Крупа нужна, чтобы впитывать мясной сок при жарке.
- На деревянные шпажки (4-5 шт.) размером 25-30 см нанизать некрупные куски мяса, неплотно распределив их относительно друг друга. По желанию мясо можно чередовать с луком или овощами.
- Поместить шашлык в банку с крупой и плотно накрыть фольгой до середины ёмкости.
- Поставить банку с шашлыком в холодную(!) духовку, затем выставить $t +180^{\circ}\text{C}$.
- Жарить 1.5-2 часа, учитывая вид мяса (курица, свинина).

А дальше наслаждайтесь: мясо, как с костра!

Дачные запасы с доставкой Макси!

Выбирайте товары по выгодным ценам,
а мы привезём всё к удобному часу

По промокоду **ДАЧНИКИ** – две доставки
бесплатно до 15 июня включительно



Оформляйте заказ
в мобильном приложении
и на сайте maxi-retail.ru

