

# до -55% ВСЕГДА ВЫГОДНО

с 02.06 по 08.06

**Свинина окорок,**  
охлажденный, 1 кг



-14% 315<sup>70</sup>  
**269<sup>90</sup>**

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% 273<sup>60</sup>  
**209<sup>90</sup>**

**Сосиски «Молочные», 400 г**  
(Мираторг)



-55% 269<sup>99</sup>  
**119<sup>99</sup>**

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



-37% 95<sup>39</sup>  
**59<sup>99</sup>**

**Печенье «На здоровье»**  
овсяное, 350 г  
(Рыбинск)



-31% 87<sup>40</sup>  
**59<sup>99</sup>**

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



-42% 46<sup>99</sup>  
**26<sup>99</sup>**

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



-41% 169<sup>99</sup>  
**99<sup>99</sup>**

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



-40% 84<sup>30</sup>  
**49<sup>99</sup>**

**Салат «Оливье»,**  
100 г



-28% 34<sup>80</sup>  
**24<sup>99</sup>**

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



-27% 110<sup>60</sup>  
**79<sup>99</sup>**

**Перец красный, 1 кг**



-44% 359<sup>90</sup>  
**199<sup>90</sup>**

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.

**Абрикосы, 1 кг**



-33% 299<sup>90</sup>  
**199<sup>90</sup>**

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:

1. На дно трёхлитровой банки насыпать любую крупу: рис, перловку, пшено слоем в 5 см. Крупа нужна, чтобы впитывать мясной сок при жарке.
2. 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.
3. Поместить шашлык в банку с крупой и плотно накрыть фольгой до середины ёмкости.
4. Поставить банку с шашлыком в холодную(!) духовку, затем выставить  $t +180^{\circ}\text{C}$ .
5. 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](https://maxi-retail.ru)

