

АШАН
с 15 по 31 декабря 2022 г.

**ВСТРЕЧАЕМ
НОВЫЙ ГОД
ВМЕСТЕ**

**Суперцена
349 ₽**

Вино игристое ШАТО ТАМАНЬ белое / розовое полусухое, 0,75 л Россия

**Суперцена
159 ₽**

Майонез Я ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ Московский Провансаль Классический 67%, 900 мл

**Суперцена
139 ₽**

Колбаса ВЯЗАНКА Классическая вареная, 500 г

**Суперцена
65 ₽**

Кукуруза сахарная /
Горошек зеленый
АШАН, 340-400 г

**ЛУЧШИЙ ВЫБОР
ДЛЯ НОВОГО ГОДА**

Традиционные блюда, популярные закуски и подарочные наборы — лучшие рекомендации от АШАН.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



МЫ ГОТОВИМ — ВЫ ОТМЕЧАЕТЕ!

Время с близкими — наш самый ценный ресурс. Пускай и удаются такие встречи намного реже, чем хотелось бы. Выкроить для них момент в череде ежедневных дел оказывается совсем непросто. Поэтому стоит появиться поводу, как за накрытым столом мы стараемся собрать всех самых-самых. Тут важно не увязнуть в приготовлениях и рассчитать свои силы. Ведь сначала продукты надо выбрать и купить. А потом хозяевам потребуются сноровка, выдержка и проверенные рецепты, чтобы на столе появились «те самые» салаты, закуски, горячее и десерты.

С АШАН всё становится намного проще. Здесь вы всегда найдете то, что нужно. Например, в линейке АШАН Красная птица собраны наиболее популярные товары из основных категорий от проверенных производителей. Вы можете быть уверены, что, выбрав упаковку с маленькой красной птичкой, получите сертифицированный продукт по честной цене. А если возьмете в помощь каталог и будете следить за новостями на сайте, то самые выгодные предложения точно не пропустите. К тому же товары в онлайн-каталоге сгруппированы таким образом, чтобы помочь вам

сосредоточиться и не забыть что-то важное.

Да и жизнь зимой замирает только в природе, в городе она бьет ключом. И чем ближе к Новому году, тем быстрее темп. Нужно успеть поздравить, уделить время, поделиться новостями, обсудить планы на будущее. И АШАН снова приходит на помощь. Подарочные корзины на любой бюджет и компанию, наборы готовых блюд для офисного фуршета или спонтанных посиделок с друзьями — настоящая палочка-выручалочка в подготовке предновогодних встреч.

А впереди еще главная ночь года, когда стол возгла-

вят оливье и селедка под шубой, будут манить ароматами соленья и закуски, ждать очереди десерты по семейным рецептам. Так почему бы не довериться профессионалам и не выбрать в кулинарии АШАН подходящее вам меню? Согласитесь, разложить аппетитные салаты, закуски или горячее в красивую посуду, нарезать хрустящие багеты и разлить искрящееся шампанское куда приятнее, чем провести утомительные часы у плиты накануне торжества, оставив там последние силы. Ведь тогда самое главное и важное — внимание, любовь и заботу — вы в полной мере подарите близким!



Закуски

3

Суперцена
269⁰⁰



Креветки АШАН варено-мороженые очищенные 200/300, 300 г

Суперцена
79⁹⁰



Майонез АШАН провансаль / на перепелином яйце 67%, 400 мл

Суперцена
145⁹⁰



Ананасы АШАН кольца /
кусочки в сиропе, 580 мл

Суперцена
339⁰⁰



Масло оливковое АШАН
нерафинированное, 500 мл



АВОКАДО, ФАРШИРОВАННОЕ КРЕВЕТКАМИ И АНАНАСАМИ С КИМЧИ

- **Авокадо** 4 шт.
- **Креветки** 300 г
- **Ананас** (свежий, очищенный) 200 г
- **Чеснок** 1 зубчик
- **Масло оливковое** 2,5 ст. л.
- **Соус шрирача** 1 ч. л.
- **Сок апельсиновый** 2 ст. л.
- **Уксус рисовый** 1 ч. л.
- **Соус соевый** 1 ч. л.
- **Тимьян** 1 веточка
- **Кинза** 5 г
- **Мята** 5 г
- **Сахар** 0,5 ч. л.
- **Соль** щепотка

ставьте его в холодильник на ночь.

2. Чеснок мелко порежьте, добавьте в очищенные креветки. Сбрызните их оливковым маслом, посолите и дайте настояться 20 минут при комнатной температуре. Затем обжарьте на оливковом масле с добавлением тимьяна.

3. Авокадо разрежьте пополам. Удалите косточку и аккуратно с помощью ложки отделите мякоть от шкурки, оставив ее неповрежденной.

4. Смешайте мелконарезанную мякоть авокадо с маринованным ананасом. Добавьте обжаренные креветки и мелконарезанную зелень. Сбрызните оливковым маслом и перемешайте.

5. Разложите салат в лодочки из авокадо.

ТАРТАР ИЗ ФОРЕЛИ

- **Форель филе** 400 г
- **Авокадо** 2 шт.
- **Соль** 1 ст. л.
- **Сахар** 2 ч. л.
- **Масло оливковое** 2 ст. л.
- **Мартини бьянко** 2 ст. л.
- **Лимон** 2 ломтика
- **Лук зеленый** 5 г
- **Лук красный** 10 г
- **Икра красная** 20 г

Для заправки:

- **Соус соевый** 1 ст. л.
- **Уксус рисовый** 2 ч. л.
- **Масло оливковое** 1 ст. л.
- **Сок апельсиновый** 2 ст. л.

Для крутона:

- **Багет** 1 шт.
- **Паприка** щепотка
- **Масло оливковое** 1 ч. л.
- **Соль** щепотка

Приготовление:

1. Филе форели обсушите бумажным полотенцем и уложите в миску кожей вниз. Посыпьте солью, сахаром, добавьте мартини и оливковое масло. Сбрызните соком лимона и уложите выжатые ломтики

на филе. Накройте крышкой и уберите в холодильник на 24 часа, пока форель не даст сок.

2. Малосольное филе промокните бумажными салфетками и нарежьте мелкими кубиками. Авокадо и красный лук очистите и также нашинкуйте.

3. Для заправки смешайте соевый соус, рисовый уксус, оливковое масло и сок половники апельсина.

4. В кулинарное кольцо или форму выкладывайте слоями авокадо, красный лук, малосольную форель. Добавьте заправку. Украсьте перьями зеленого лука и красной икрой.

5. Приготовьте крутоны для подачи: нарежьте багет под углом 45°, сбрызните оливковым маслом, добавьте щепотку паприки и соли. Запекайте в духовке при температуре 180 °C в течение 5–7 минут до золотистого цвета.



Салат АШАН Оливье с курицей, 200 г



Смесь салатная АШАН с кунжутом, 50 г



Смесь салатная АШАН с клювой, 50 г



Хлебцы АШАН пшенично-овсяно-ржаные, 100 г



Хлебцы АШАН 5 злаков / рисово-гречневые, 100 г



Салат АШАН Свекольный с грецким орехом, 200 г



Салат АШАН Оливье с курицей, 400 г



Салаты

5



Салат АШАН Морковь с чесноком и сыром, 200 г



Салат АШАН
Цезарь с курицей, 200 г



Салат АШАН Свекольный
с греческим орехом



Салат АШАН Оливье
с ветчиной, 200 г



Салат АШАН Сельдь
под шубой, 200 г



Салат АШАН Сельдь
под шубой, 400 г



Салат АШАН Оливье
с ветчиной, 400 г

ПРАВИЛЬНЫЙ
ВЫБОР
ПО ЧЕСТНОЙ
ЦЕНЕ

наша марка
СОЗДАНО АШАН

НОВИНКА!

**Осталось
только съесть!**

Классические рецепты Удобно брать с собой Герметичная упаковка

Салаты АШАН Красная птица, 200 г, в ассортименте* от 79⁹⁰

Приглашаем к столу



Сыр АШАН Моцарелла мини,
125 г



Сыр АШАН Маасдам нарезка
45%, 150 г



Сыр АШАН Пармезан, 200 г



Сыр АШАН Камамбер
из коровьего молока, 150 г



Сыр АШАН Камамбер
из козьего молока, 150 г



Ребрышки свиные АШАН
копчено-вареные, 100 г



Колбаса АШАН Украинская
жареная, 100 г



Ветчина АШАН для тостов
нарезка, 150 г



Карбонад АШАН
Деликатесный, 100 г



Ветчина АШАН для тостов,
500 г



Торт вафельный АШАН порционный ореховый / со сгущенным
молоком / кофейный, 200 г



Ветчина АШАН Крылатская,
400 г



Ветчина АШАН из индейки,
400 г



Джем АШАН абрикосовый / грушевый / апельсиновый, 270 г



ТАРТАЛЕТКИ С АНАНАСОМ И КРАБОВЫМИ ПАЛОЧКАМИ

- **Тарталетки** 10–12 шт.
- **Крабовые палочки** 200 г
- **Ананас консервированный** 70 г
- **Сыр твердый** 70 г
- **Чеснок** 3 зубчика
- **Майонез** 3 ст. л.
- **Икра красная** 2 ст. л.
- **Соль, перец черный** по вкусу

Приготовление:

- 1.** Удалите излишки сиропа с колечек ананаса с помощью бумажного полотенца. Порубите мелкими кубиками ананас и крабовые палочки.
- 2.** Сыр мелко нарежьте или натрите на терке. Сложите ингредиенты в миску,

добавьте измельченный с помощью пресса чеснок.
3. Добавьте майонез, соль и перец по вкусу. Тщательно перемешайте.
4. Выложите салат в тарталетки. Сверху украсьте зернами красной икры и подавайте.

Суперцена
110⁹⁰



Тарталетки АШАН, 220 г



Крабовые палочки АШАН
Снежный краб, 200 г

Суперцена
49⁹⁰



2 шт.

Круассан на сливочном масле, 2 шт.

Суперцена
78⁹⁰



Тарталетки АШАН, 130 г



Мясо мидий АШАН варено-мороженое, 400 г

Суперцена
79⁹⁰



Филе сельди АШАН Оригинальное / с укропом / с ароматом дыма в масле, 250 г



Рыба масляная АШАН филе-кусок холодного копчения, 200 г

ПРАВИЛЬНАЯ КОМПАНИЯ

Вареная, варено-копченая, сырокопченая, сыровяленая... Колбаса для многих из нас — немного больше, чем просто продукт: она должна быть в холодильнике — и всё тут! Причем как в будни, так и в праздники. И что бы ни говорили диетологи и прочие специалисты по правильному питанию, мы упорно кладем ломтик вареной колбаски на бутерброд утром и любовно нарезаем копченую «по особому случаю».

В преддверии Нового года об этом продукте стоит поговорить отдельно, ведь праздничное застолье не обойдется без этого мясного деликатеса! Кстати, есть хорошая новость: сырокопченые и сыровяленые колбасы высшего сорта по нашим стандартам производства не должны содержать искусственных красителей и различных

«немясных» наполнителей. Нитрата натрия же опасаться не стоит: цель его использования проста — продлевать срок хранения продукта. В общем, приобретая высококачественные копченые колбасы, вы можете расслабиться и спокойно наслаждаться их вкусом!

А можно ли сделать гастрономическое удовольствие от этих деликатесов максимально полным? Конечно, если обеспечить им «правильную» компанию!

Прежде всего, скажем о подаче копченой колбасы. Здесь всё просто: тарелку с нарезкой можно дополнить оливками и маслинами, каперсами, листочками зелени, помидорками черри, маринованными корнишонами.

А вот с вином (новогоднее застолье обязывает!) дело обстоит



Колбаса ДЫМОВ
Сервелат Кремлевский
варено-копченый, 330 г



Колбаса РЕМИТ Сервелат
Ореховый варено-копченый,
360 г



Ветчина РУБЛЕВСКИЙ
Для завтрака, 400 г



Колбаса ЧЕРКИЗОВО
Сальчинон сырокопченая,
100 г



Колбаса РЕМИТ Trio Mio
Ассорти сырокопченая
нарезка, 100 г



Колбаса МАЛАХОВСКИЙ М.К.
Свиная сырокопченая, 100 г



Колбаса ЦАРИЦЫНО
Дворянская в специях
сырокопченая, 100 г



Колбаса

9

Суперцена
129⁹⁰



Колбаса CASADEMONT Фуэт Экстра сыровяленая с перцем / с сыром / с инжиром, 150 г

Суперцена
199⁹⁰



Колбаса CASADEMONT Фуэт Экстра сыровяленая, 150 г

Суперцена
69⁹⁰



Колбаса РЕМИТ Княжеская Трапеза сырокопченая, 100 г

Суперцена
69⁹⁰



Колбаса МАЛАХОВСКИЙ М.К Брауншвейгская сырокопченая, 100 г



Фарш для сыро-вяленой колбасы сначала маринуется, а затем изделие выдерживается в сушке. Сырокопченая обрабатывается дымом и содержит больше пряностей.

немного сложнее. Запомните или записывайте! Варено-копченые колбасы хорошо «идут» под белые сухие вина со средней кислотностью (ищите на этикетке такие сорта винограда, как «шардоне», «рислинг», «пино гриджио»). Сырокопченые и сыровяленые требуют более «серьезного» сопровождения. К ним подойдут розовые сухие, а также игристые вина. Любители красного могут возрадоваться: эти колбасы необыкновенно хороши с танинным вином (сорта винограда — «каберне совиньон», «санджовезе», «саперави»).

И напоследок поговорим о том, как выбрать продукт, достойный вашего праздничного стола. Итак, оболочка высококачествен-

ной копченой колбасы не должна быть липкой (морщинистость сырокопченой — вполне нормальное дело). Жир — только белый, мясо — любых оттенков коричневого, но не ярко-красное или бордовое! Ломтик копченой колбасы должен быть пластичным. Если вы согнули его пополам и он сломался, значит, в составе продукта много крахмала.

Кстати, столь любимый нами аппетитный, копченый аромат колбасы — не главный критерий выбора. Хороший продукт, в первую очередь, должен пахнуть мясом и пряностями. Наконец, вкус колбасы. Он должен быть приятным, без кислинки или других непонятных нот. Если приобретенная вами колбаса прошла проверку по нашему «плану», поздравляем: этот продукт точно порадует всех в новогоднюю ночь!

ПРАЗДНИЧНЫЙ РАСКЛАД

Новогодний стол немыслим без мясной нарезки, поэтому в канун торжества АШАН подготовил для вас множество мясных деликатесов. Что особенно приятно, подать их к столу можно без дополнительных усилий со стороны хозяйки! Выложили ломтики колбасы, буженины, карбонада, шейки на тарелки — глаз радуется, аппетит пробуждается! Кстати, если вы решили подготовить сервировку заранее, за несколько часов до подачи, плотно затяните блюда пищевой пленкой и отправьте в холодильник, где закуска

сохранится в лучшем виде.

Хотите разнообразить впечатление от мясных деликатесов? Сопроводите их сырами, фруктами, зеленью, свежим хлебом! Нарежьте, например, хамон тончайшими полосками и заверните в них виноград или ломтики груши. Тарелку с сыропеченой колбасой или бастурмой можно дополнить кубиками полутвердого сыра и листочками шалфея.



Колбаса БАХРУШИНЬ
Валенсия сыропеченая
нарезка, 70 г



Колбаса ЕГОРЬЕВСКАЯ КГФ
Sardanes сыропеченая
нарезка, 70 г



Хамон CASADEMONT Серрано
сыровяленый нарезка, 100 г



Карпаччо РЕМИТ из куриной
грудки сыропеченое, 100 г



Колбаса ДЫМОВ
Солями Спьяната
Колбаса сыропеченая, 100 г



Бастурма БАХРУШИНЬ, 100 г



Деликатес из свинины
СЫТНЫЙ ДОМ Petren
сыровяленый, 100 г



Деликатес из свинины
СЫТНЫЙ ДОМ Coppa
сыровяленый, 100 г



Мясная нарезка

11

А вот еще один, средиземноморский, вариант подачи. Нарежьте сыропиченные и сыровяленые деликатесы слайсами и выложите на тарелку вместе с каперсами и оливками, после чего сбрызните лимонным соком и оливковым маслом. Веточки тимьяна или душицы приветствуются!

С бужениной следует поступить в соответствии с русскими традициями: рядом с ней будут уместны маринованные или соленые огурцы и мелкие помидоры. Кстати, буженина отлично подойдет и для самого новогоднего российского салата — оливье. Попробуйте: вам точно понравится!

И еще один важный момент. Всем мясным нарезкам, особенно сыропиченным и сыровяленым, после холодильника следует перед подачей постоять 15 минут при комнатной температуре. В этом случае вы получите максимум удовольствия от вкуса и аромата этих замечательных продуктов.

Идея сервировки:
предлагаем вам
свернуть из тонких
слайсов «крозочки»,
а из более плотных
ломтиков конусы —
это придаст блюдам
объем.



Колбаса ЧЕРНЫЙ КАБАН
со вкусом трюфеля
сырокопченая нарезка, 85 г



Шейка сыропиченная
нарезка, 95 г



Колбаса CANTE GRANDE
сырокопченая с оливками /
с кедровыми орешками, 220 г



Колбаса EL PARADOR
Fuet trufa с трюфелем
сыровяленая, 110 г



Шейка ОХОТНЫЙ РЯД
Кремлевская в черносливе,
100 г



Буженина МЯСНИЦКИЙ РЯД
запеченная варено-копченая,
100 г



Филе грудки куриной варено-
копченое, 100 г



Панчетта МЯСНИЦКИЙ РЯД
с можжевельником, 100 г



Буженина ОКРАИНА
запеченная, 100 г



Буженина РУБЛЕВСКИЙ
запеченная, 100 г



Колбаса РЕМИТ Салами
в сыре сыропиченная, 100 г



Лепешки DELICADOS Tortillas
мексиканские пшеничные
оригинальные / сырные,
400 г



Сыр на весь мир

Сыр — тот редкий продукт, который может быть и самодостаточной закуской, и ключевым ингредиентом блюда, и топпингом, и даже соусом. Он прекрасен без обработки, поскольку обладает, как и вино, глубоким и сложным вкусом, но при этом его — в отличие от вина — можно жарить, запекать, плавить, коптить, вялить, и каждый раз будет неповторимо. А еще он универсален: хорош в хачапури и верхним слоем на мясе, с пастой и с рисом, с овощами и на десерт.

Да и видов сыра тоже предостаточно: твердый, полутвердый, мягкий, творожный, рассольный, плавленый, с плесенью — и добавьте сюда еще нацио-

нальные вроде грузинского сулугуни, азербайджанского шора или британского чеддера. У каждого — своя специфика. И невозможно перестать любить все!

Да, сыра много не бывает. Особенно в праздник. Особенno если ждете гостей. В королевстве сыров легко запутаться, но мы подскажем, что купить к столу и даже как подать.

Эталон сырной твердости — конечно, пармезан. Он — лидер среди закусок. А как еще можно объяснить тот факт, что для наламывания пармезана существует специальный нож? Да, совершенно верно: этот сыр не режется в привычном понимании, а скорее раскалывается на кусочки, как

халва. Сервируйте блюдо с ним листиками мяты, виноградом и грецкими орехами, чтобы добавить соблазнительности его нежной строгости.

Полутвердая сливочная классика — гауда, маасдам, тильзитер, российский, нарежайте их тончайшими ломтиками не более чем за полчаса до подачи, иначе появится корочка. Из разных сортов можно собрать сырную тарелку — украшение любого стола. Добавьте на большую менажницу разные орехи (фундук, кешью, миндаль, гречкие), кубики фруктов (груша, ананас, инжир, яблоки), оливки, зерна граната, мед, немного копченых сыров. Поставьте рядом зубочистки, чтобы гости

собирали свое собственное сырное канапе и находили интересные сочетания.

Мягкие сыры вроде бри, рикотты или камамбера — история десертная, требующая джема, сладких ягод. Удобно будет подавать их сразу порционно или в небольших розетках. Можно заранее разложить на нарезанный багет и запечь с клубникой или голубикой, добавив мед и тимьян — получится что-то вроде мини-кростини.

Украсьте праздник сыром, словно драгоценными камнями, и убедитесь сами, что его не бывает много. И всё это разнообразие вы сможете найти в ближайшем АШАН или же закажите на сайте auchan.ru.



Сыр полутвердый БРЕСТ-ЛИТОВСК Легкий / Классический / Сливочный
35-50%, 200-210 г



Сыр твердый DOLCE GRANTO
Parmesan 40%, 200 г

Суперцена
139⁹⁰



Сыр BELSTER
Parmesan, 195 г

Суперцена
219⁰⁰



Сыр твердый CHEESE GALLERY Parmesan 32%, 175 г

Суперцена
279⁰⁰



Сыр мягкий PRESIDENT Brie
60%, 100 г

Суперцена
129⁹⁰



Сыр PRESIDENT Mini Snack
с красной плесенью, 90 г

Суперцена
189⁹⁰



Сыр мягкий
GRAND BLU
Сливочный / Intense
с голубой плесенью
56%, 100 г

Суперцена
199⁹⁰



Сыр CHEESE GALLERY Brie трюфель 50%, 110 г

Суперцена
199⁹⁰



Сыр мягкий SCHONFELD Brie / Camembert с белой плесенью 50%,
125 г

ГРАТЕН С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ, КРЕВЕТКАМИ И СЫРОМ

- **Креветки очищенные крупные** 550 г
- **Цветная капуста замороженная** 250 г
- **Сок 1 лимона**
- **Лук белый** 200 г
- **Чеснок** 2 зубчика
- **Тильзитер или другой полутвердый сыр** 200 г
- **Сливки жирностью 10–20%** 800 мл
- **Соль, молотый черный перец** по вкусу

Приготовление:

1. Креветки сложите в большую миску и залейте кипящей водой так, чтобы она полностью покрыла морепродукты. Закройте и оставьте на 10 минут.

2. Цветную капусту опустите в кипящую подсоленную воду и варите 3 минуты. Откиньте на дуршлаг. Разделите капусту на мелкие соцветия.

3. Откиньте креветки на дуршлаг и дайте стечь воде. Переложите в миску, полейте лимонным соком и перемешайте. Оставьте на 10 минут.

4. Лук очистите и нарежьте кольцами. Чеснок очистите и мелко порубите. Сыр натрите на средней терке. Перемешайте с чесноком.

5. Подготовленные креветки и цветную капусту разложите по небольшим огнеупорным формочкам, перемежая кольцами лука. Посолите и поперчите. Посыпьте сыром с чесноком, залейте сливками. Запекайте 30 минут при температуре 190 °C. Перед подачей украсьте по желанию.



Суперцена
79⁹⁰

Хлеб ХЛЕБНЫЙ ДОМ
пшеничный тостовый
формовой нарезка,
500 г



Суперцена
49⁹⁰



Багет ржаной с чесноком, 155 г



Сыр

15

**Суперцена
86⁹⁰**

Сыр EXCELSIOR Cheddar Red 45%, 100 г

**Суперцена
129⁹⁰**

Сыр полутвердый
ВКУСНОСТИЕВО
Тильзитер Премиум
45%, 200 г

**Суперцена
86⁹⁰**

Сыр EXCELSIOR Gouda 45%, 100 г

**Суперцена
86⁹⁰**

Сыр GOLDENGOT
45%, 100 г

**Суперцена
129⁹⁰**

Сыр SCHONFELD Parmesan
6 мес., 100 г

**Суперцена
149⁹⁰**

Сыр твердый SCHONFELD
Grana 43%, 100 г

**Суперцена
119⁹⁰**

Сыр TIROLEZ
Blue Cheese
с голубой
плесенью 56%,
100 г

**Суперцена
299⁰⁰**

Вяленые томаты / Перец черри TERRA DEL GUSTO с сыром, 250 г

ТРАДИЦИЯ СО ВКУСОМ

Сложно представить нарядный стол без пикантных соленых огурчиков или прозрачного холодца, словно замершего в ожидании боя курантов. Все эти традиционные разносолы — хрустящие, нежные, пряные, тающие во рту — прекрасны всем, кроме одного: их очень долго готовить. А некоторые из них и вовсе родом из сезонного консервирования.

Но хочется же все и сразу. Чтобы блюда появились на столе как по волшебству. Многие эти вкусы с детства связаны у нас с представлением о теплом зимнем застолье. А с другой стороны, даже ради них не хочется терять драгоценное время накануне сбора дорогих людей за общим столом.

Приятно, что сегодня на приготовление традиционных блюд не нужно тратить много времени. Достаточно заехать в АШАН, известный свежей и по-домашнему вкусной кулинарией. Так наши хлопоты и подготовка к застолью

останутся радостными и простыми.

Итак, без каких важных мелочей немыслим новогодний стол? (Предположим, что мандарины заняли свое место в его центре, а любимое кино уже идет нена-

к которому хорошо подавать хлебные палочки, лаваш или подсушенный хлеб.

После нежных закусок можно приступать к аперитиву и следом ко всему, что издает сочный хруст. Соленья и квашения: овощ-

ное ассорти, капуста, огурчики и — для пикантного оттенка — конечно же, морковь по-корейски.

Какими бы вкусными ни были основные блюда на вашем столе, новогодняя ночь — это ночь салатов. И мы ждем их, словно подарков под елочкой. Оливье, винегрет, сельдь под шубой — такая же вечная классика, как и «Ирония судьбы».

Новый год — это друзья, родные, общение и тепло. Собраться всем вместе за большим столом — дорогое сердцу событие. Легко и быстро накрыть его самым любимым и вкусным, как по волшебству, — бесценно.



вязчивым фоном.) Прежде всего, без небольших закусок, возбуждающих аппетит — того, что в ресторанах называют аппетайзером. Во главе таких блюд по праву можно поставить домашний холодец и заливное.

Дальше — конечно же, рулетики из ветчины с сыром, несколько видов паштета,

**Суперцена
169⁹⁰**

400 г



Холодец РЕМИТ Деревенский, 400 г

**Суперцена
119⁹⁰**



Салат ИЛЬЯ МУРОМЕЦ Морковь по-корейски, 400 г

**Суперцена
69⁹⁰**

500 г



Морковь ТРАДИЦИИ ВКУСА
По-корейски, 500 г

**Суперцена
99⁹⁰**

500 г



Морковь ТРАДИЦИИ ВКУСА
По-корейски со спаржей, 500 г



Соленья и кулинария

17



Салат Винегрет, 100 г



Салат Пальчики оближешь,
100 г



Салат Столичный, 100 г



Салат Греческий, 100 г



Рулетики ветчина и сыр, 100 г



Салат FRESHSECRET Дамский
каприз, 400 г



Салат По-корейски FRESH
SECRET баклажаны
с морковью, 600 г



Филе куриное ДИВО
запеченное с овощами, 210 г



Холодец ДИВО Домашний
из свинины и говядины, 300 г



Язык ДИВО заливной
говяжий Домашний, 300 г



Капуста квашеная
ТРАДИЦИИ ВКУСА
с клюквой, 900 г



Паштет ДИВО Домашний с куриной печенью-томатом-зеленью,
150 г



Огурцы соленые
ТРАДИЦИИ ВКУСА,
1 кг

Приглашаем к столу

**Суперцена
149⁹⁰**



1 кг

Ноги свиные Фермерские охлажденные, 1 кг

**Суперцена
219⁰⁰**



1 кг

Рулька свиная МИРАТОРГ в специях для запекания охлажденная, 1 кг

**Суперцена
369⁰⁰**



1 кг

Хвост говяжий МИРАТОРГ охлажденный, 1 кг

**Суперцена
519⁰⁰**



1 кг

Кролик ЛИПЕЦКИЙ КРОЛИК в апельсиновом маринаде охлажденный, 1 кг

**Суперцена
269⁰⁰**



1 кг

Уши свиные БЛИЖНИЕ ГОРКИ охлажденные, 1 кг

**Суперцена
259⁰⁰**



1 кг

Мякоть окорока свиного АШАН охлажденная, 1 кг

**Суперцена
309⁰⁰**



1 кг

Мякоть корейки свиной АШАН охлажденная, 1 кг



Мясо

19



Рагу МИРАТОРГ охлажденное,
400 г



Язык свиной МИРАТОРГ
охлажденный, 1 кг



Карпаччо МИРАТОРГ из говядины охлажденное, 90 г



Филе телячье МИРАТОРГ
охлажденное, 600 г



Эскалоп свиной АШАН
Фермерский охлажденный,
1 кг



Лопатка АШАН в маринаде
из свинины Фермерской
охлажденная, 1 кг



Карбонад свиной МИРАТОРГ
в маринаде охлажденный,
1 кг



Вырезка свиная АШАН
Фермерская охлажденная,
1 кг



Язык говяжий ЭКОЛЬ Халаль
охлажденный, 1 кг



Булочки РУССКИЙ ХЛЕБ
с отрубями, 6 шт. x 50 г



Хлеб РУССКИЙ ХЛЕБ
Горчичный нарезка, 400 г



Мякоть окорока бараньего
BAZARCO охлажденная, 400 г



Тушка кролика МАЗАЙЦЕВО
охлажденная, 1 кг

6 шт.

Булочки РУССКИЙ ХЛЕБ
с отрубями, 6 шт. x 50 г

АШАН ДАРИТ
ВЫГОДУ
ВЕСЬ ДЕКАБРЬ!
=OPER

Вы начали мечтать о подарках?
АШАН начал их дарить!

С 1 по 31 декабря ежедневно
ЗАХОДИТЕ:



на сайт

Auchan.ru

в приложение

Мой АШАН

ОТКРЫВАЙТЕ КАЛЕНДАРЬ ВЫГОД И ПОДАРКОВ*

Получайте каждый день
Новую выгоду!



PROSHOP

СУПЕРКЕШБЭК

- **На весь чек!**
- **На любимые категории!**
Икра, оливки, колбасы и другие товары для праздника!
- **На самые новогодние товары!**
Соки и газировки, сыры и многое другое!

А еще ПРОМОКОДЫ на бесплатную доставку
и СУПЕРПРЕДЛОЖЕНИЯ от друзей-партнеров АШАН!



Symphony

Rich®

Добрый®

*Акция с 01.12.2022 по 31.12.2022. Подробные условия акции уточняйте на сайте www.auchan.ru и на пункте обслуживания клиентов.

**Суперцена
69⁹⁰**



Крабовые палочки / крабовое мясо РУССКОЕ МОРЕ охлажденные, 200 г

**Суперцена
169⁹⁰**



Сельдь ОЛИВА Тихоокеанская слабосоленая с головой, 1 кг

**Суперцена
299⁰⁰**



Тунец филе-кусочки холодного копчения, 150 г

**Суперцена
399⁰⁰**



Форель КАЖДЫЙ ДЕНЬ филе-кусок слабой соли, 300 г

**Суперцена
67⁹⁰**



Икра минтая
БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ
слабосоленая, 130 г

**Суперцена
499⁹⁰**



Икра лососевая ТУН горбуши зернистая, 100 г

**Суперцена
639⁹⁰**



Икра нерки, 100 г

КРАСНАЯ И БЕЛАЯ. ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ

Легендарная заливная рыба, похоже, остается на столе только у советских киногероев. Рулетики, канапе, профитроли и тарталетки с различными начинками стали традиционной частью современного фуршета. Благо изобилие рыбы в АШАН позволяет разгуляться фантазии. Нужны только время и смекалка.

Самый быстрый способ красиво на-

крыть стол — собрать рыбное ассорти. Для этого подойдет практически любая рыба: свежая и малосольная, холодного и горячего копчения, ломтики семги, форели, горбуши, палтуса, скумбрии, масляной. Чем разнообразнее палитра и способы приготовления, тем ярче блюдо.

Продумайте подачу: слайсы должны быть тонкими и маленькими, красную рыбу нужно очистить от кожицы, а вот кусочки скумбрии подайте не разделяя.

Из почти прозрачных ломтиков форели получаются нежные рулетики, особенно если наполнить

их сливочным сыром. Для полноты картины расставьте на блюде тарталетки или половинки перепелиных яиц, наполненные красной икрой.

Кстати, об икре — рядом с бокалом шампанского эта легкая закуска будет выглядеть просто роскошно!

Позаботьтесь о пшеничных и ржаных хлебцах, галетах или крекерах рядом с рыбной тарелкой. Украсить ее можно дольками лимона, веточками зелени или колечками лука-порея.

Если есть чуть больше времени, поиграйте с множеством рыбных закусок:





Рыба и морепродукты

23



Суперцена
599⁰⁰

1 кг

Горбуша горячего копчения
тушка, 1 кг



Суперцена
699⁰⁰

1 кг

Горбуша холодного копчения
спинка, 1 кг



Суперцена
1149⁰⁰

1 кг

Рыба масляная ОЛИВА кусок
холодного копчения, 1 кг



Суперцена
1259⁰⁰

1 кг

Кижуч холодного копчения
спинка, 1 кг



Суперцена
1499⁰⁰

1 кг

Нерка холодного копчения
тушка, 1 кг



Суперцена
1499⁰⁰

1 кг

Тунец филе холодного
копчения, 1 кг



Суперцена
1499⁰⁰

1 кг

Форель АШАН балык
холодного копчения, 1 кг



Суперцена
1559⁰⁰

1 кг

Марлин филе холодного
копчения, 1 кг



Яблоко,
грейпфрут,
груша, ананас,
чернослив и мед —
нетривиальные
ингредиенты закусок
и салатов
с рыбой.

тарталетки с семгой, кремчицом и свежим огурцом, с лососем, авокадо и рукколой, с плавленым сыром и перепелиными яйцами; калейдоскоп канапе с лососем и маслинами, тунцом и лимоном, с сельдью и луком на душистом бородинском хлебе. Что уж говорить о профитролях с кремом из форели, творожного сыра и авокадо или нежных тефтелях из трески с ананасовой сальсой.

Словом, вариаций на тему рыбных закусок так много, что надежнее продумать меню заранее и собрать под рукой все необходимое до того, как разыгрывается кулинарный азарт.

ШУКЕТЫ С КРЕМЧИЗОМ И МАЛОСОЛЬНОЙ ФОРЕЛЬЮ

- **Форель филе** 200 г
- **Сыр сливочный** 300 г
- **Авокадо** 1 шт.
- **Шукеты** 16 шт.
- **Масло оливковое** 1 ст. л.
- **Мартини бьянко** 1 ст. л.
- **Лимон** 1 ломтик
- **Укроп** 20 г
- **Сахар** 1 ч. л.
- **Соль** щепотка

Приготовление:

1. Филе форели обсушите бумажным полотенцем и уложите в миску кожей вниз. Посыпьте солью, сахаром, добавьте мартини и оливковое масло. Выжмите сок лимона и положите ломтик на филе. Накройте

крышкой и уберите в холодильник на 24 часа (форель даст сок).

2. Малосольное филе форели промокните салфеткой. Почистите авокадо. Нарежьте мякоть и рыбу мелкими кубиками. Нашинкуйте зелень. Смешайте ингредиенты в миске.

3. Добавьте сливочный сыр. Выложите получившуюся начинку в кондитерский мешок и уберите в холодильник на час.

4. У подготовленных шукетов срежьте верхушку и начините кремом из кондитерского мешка.



Суперцена
69,90



Сыр-муасс творожный PRESIDENT Прованс, 62%, 120 г, в ассортименте*



Паста из морепродуктов САНТА БРЕМОР, 150 г, в ассортименте*



Икра лососевая / осетровая РУССКОЕ МОРЕ Столная имитированная, 230 г

Суперцена
129,90



Икра САНТА БРЕМОР
Деликатесная с копченым лососем / с креветкой, 180 г

Суперцена
149,90



Кальмар БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ
соломка в маринаде, 390 г

Суперцена
169,90



Мидии БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ
в маринаде, 390 г

Суперцена
349,00



Форель РУССКОЕ МОРЕ филе
слабосоленое, 200 г

* Ассортимент товара, участвующего в акции, уточняйте в магазинах АШАН, на территории которых проводится данная акция.

Цены указаны в рублях и действительны с 15 по 31 декабря 2022 г. при наличии товара в вашем гипермаркете АШАН на территории следующих городов и областей: Москва, Нижний Новгород, Воронеж, Рязань, Владимир, Иваново, Ярославль, Тамбов, Липецк, Калуга, Арзамас, Курск, Белгород, Кострома, Вологда. Предложение не является публичной офертой, количество товара ограничено. Скидки на товары, указанные в каталоге, не суммируются с другими скидками и промопредложениями, действующими в гипермаркетах АШАН. В период проведения акции цена может быть снижена относительно указанной в каталоге. Все товары, подлежащие обязательной

Суперцена
199⁹⁰



Масло ВАЛГЕДА Крестьянское 72,5%, 160 г



Риет МЕРИДИАН из тунца / с оливками и огурцами / с васаби и луком, 100 г

Суперцена
49⁹⁰

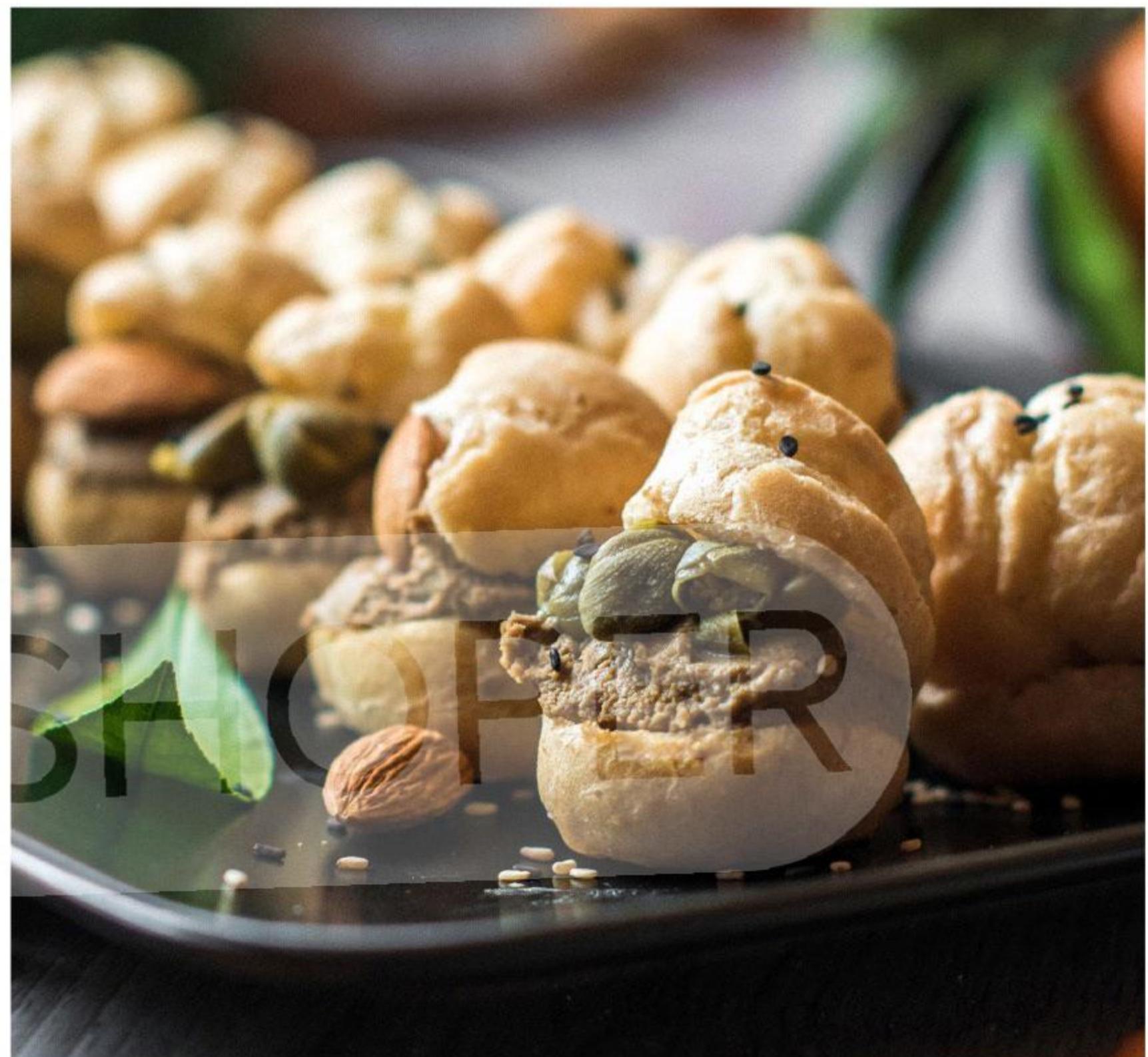


Шукеты, 100 г

Суперцена
549⁰⁰



Коньяк ШУСТОФФ Эсте 40%, 0,5 л Россия



ШУКЕТЫ С ПАШТЕТОМ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНКИ

- **Печенка куриная** 400 г
- **Шукеты** 16 шт.
- **Лук репчатый** 150 г
- **Сливки 20%** 200 мл
- **Коньяк или бренди** 1 ст. л.
- **Масло сливочное** 50 г
- **Масло оливковое** 2 ст. л.
- **Тимьян** 5 веточек
- **Смесь 5 перцев** щепотка
- **Соль** щепотка

Приготовление:

1. Очистите куриную печеньку: удалите пленки и прожилки. Выложите в дуршлаг и ошпарьте кипятком. Дайте стечь всей жидкости и просушите бумажным полотенцем.
2. Репчатый лук нацинкуйте. Налейте в разогретую сковороду оливковое масло, выложите лук и жарьте 5–7 минут.
3. Добавьте в сковороду половину сливочного масла. Как только оно растает, выложите печеньку и обжаривайте 10 минут.
4. Влейте коньяк или бренди и подожгите. Посолите, поперчите, добавьте сливки и тушите при слабом кипении еще 10 минут, до готовности печеньки.
5. Переложите печеньку в чашу блендера, добавьте оставшееся сливочное масло и пробейте до однородности. При необходимости протрите через сито. Готовый паштет переложите в кондитерский мешок и уберите в холодильник на час.
6. У шукетов срежьте верхушку и начините паштетом с помощью кондитерского мешка.



КИШ С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ

- **Куриное филе копченое** 100 г
- **Тесто песочное** 250 г
- **Моцарелла для пиццы** 50 г
- **Сливки 20%** 350 мл
- **Яйцо куриное** 4 шт.
- **Шампиньоны** 100 г
- **Лук репчатый** 30 г
- **Масло подсолнечное** 2 ст. л.
- **Мускатный орех молотый** щепотка
- **Перец белый** щепотка
- **Соль** щепотка

Приготовление:

- 1.** Лук репчатый почистите и мелко нацинкуйте. Помойте грибы и нарежьте ломтиками. Копченое куриное филе нарежьте некрупными кубиками.
- 2.** На разогретую сковороду налейте подсолнечное масло, выложите лук и жарьте 5 минут.
- Добавьте шампиньоны и продолжайте готовить до прозрачности лука. Посолите, поперчите, снимите с плиты и дайте остывть.
- 3.** В миске смешайте сливки и яйца, добавьте соль, белый перец и мускатный орех, взбейте венчиком до однородности.
- 4.** Раскатайте песочное тесто в пласт толщиной 2 мм, поместите в форму и выпекайте при температуре 180 °C в течение 20 минут.
- 5.** Достаньте форму с готовым коржом из духовки. Равномерно распределите копченое куриное филе и обжаренные с луком грибы по поверхности коржа. Залейте яично-сливочной смесью, посыпьте моцареллой и запекайте при 160 °C еще 30–35 минут. Готовый киш выложите на блюдо и подавайте.

Суперцена
99⁹⁰

UNAGRAND
MOZZARELLA
CILIEGINE

15 МАЛЕНЬКИХ ШАРИКОВ
СВЕЖЕЙ МОЦАРЕЛЛЫ | 125 г

ЗДЕСЬ ЕСТЬ ТОЛЬКО
МОЛОКО ВЫСШЕГО СОРТА
ФЕРМЕНТЫ –
MAURO CASALLI №1
СОЛЬ

ЧЕГО ЗДЕСЬ НЕТ?
НЕТ ЛИМОННОЙ КИСЛОТЫ
НЕТ ПАЛЬМОВОГО МАСЛА
НЕТ КОНСЕРВАНТОВ
НЕТ ГЛЮТЕНА

Сыр рассольный UNAGRAND Mozzarella Ciliegine в шариках 50%, 125 г

Суперцена
79⁹⁰

белое яйцо с ярким желтком
Ошт.
К завтраку
СИНЯВИНСКОЕ

Яйцо куриное СИНЯВИНСКОЕ К завтраку С1, 10 шт.

Суперцена
259⁰⁰

1 кг

Филе цыпленка-бройлера красное
ЯСНЫЕ ЗОРИ
охлажденное, 1 кг



Суперцена
54⁹⁰



Сыр полутвердый РАДОСТЬ ВКУСА Российский классический 45%, 100 г

Суперцена
69⁹⁰



Сметана EKONIVA 20%, 300 г

ЖЮЛЬЕН ИЗ ИНДЕЙКИ С ШАМПИНЬОНАМИ

- **Индейка филе** 200 г
- **Вешенки** 150 г
- **Сметана 20%** 200 мл
- **Сливки 20%** 300 мл
- **Сыр Российский** 100 г
- **Масло подсолнечное** 5 ст. л.
- **Чеснок** 1 зубчик
- **Смесь приправ для гриля** 1 ч. л.
- **Перец черный молотый** щепотка
- **Соль** щепотка

Приготовление:

1. Филе индейки промойте под холодной водой и обсушите бумажным полотенцем. Натрите мясо солью, перцем и смесью приправ для гриля, сбрызните подсолнечным маслом и оставьте на 20 минут при комнатной температуре.
2. Обжарьте филе на сильно разогретой сковороде до золотистой корочки со всех сторон. Затем убавьте огонь, накройте крышкой и продолжайте готовить еще 10 минут. Или переместите обжаренное мясо в разогретую
- до 180 °С духовку на то же время. Готовую индейку охладите и нарежьте мелкими кубиками.
3. Шампиньоны мелко нарежьте, чеснок нацинкуйте или выдавите через пресс.
4. На разогретую сковороду налейте подсолнечное масло, выложите чеснок и обжаривайте в течение пары минут. Добавьте грибы и жарьте на сильном огне 5–7 минут. Затем выложите кубики филе индейки, готовьте еще минуту. Влейте сливки и уварите их при слабом кипении примерно на треть. Когда сливки загустеют, положите сметану и дайте покипеть соусу еще 5 минут. Добавьте соль, перец по вкусу и снимите с плиты.
5. В кокотницы или формы для запекания выложите получившийся жульен, присыпьте тертым сыром и запекайте в духовке при температуре 180 °C 10 минут до появления румяной корочки.





ОЛИВЬЕ С КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ ТОННАТО

- **Креветки тигровые 16/20** 300 г
- **Картофель** 350 г
- **Морковь** 100 г
- **Огурец** 80 г
- **Яйцо перепелиное** 4 шт.
- **Горошек зеленый замороженный** 50 г
- **Тунец консервированный** 30 г
- **Оливки консервированные** 10 шт.
- **Лук зеленый** 10 г
- **Чеснок** 1 зубчик
- **Тимьян** веточка
- **Масло оливковое** 5 ст. л.
- **Майонез для салата 67%** 100 мл
- **Горчица дижонская** 1 ч. л.
- **Соус соевый** 1 ч. л.
- **Икра красная** 5 г
- **Смесь 5 перцев** щепотка
- **Соль** 1 ч. л.

Приготовление:

- 1.** Морковь и картофель вымойте и обсушите. Немного посолите, сбрызните оливковым маслом. Заверните в фольгу и запекайте в духовке при температуре 180 °C 40–50 минут.
- 2.** Готовые овощи охладите, почистите и нарежьте мелкими кубиками. Чеснок мелко нашинкуйте. Креветки очистите, смешайте с чесноком, сбрызните маслом, посолите и оставьте на 20 минут при комнатной температуре. Затем обжарьте на разогретой сковороде с добавлением масла и тимьяна.
- 3.** Оливки, тунец, горчицу и соевый соус выложите в чашу блендера и измельчите до однородности. Добавьте майонез и пробейте получившийся соус тоннато еще раз.
- 4.** Горошек бланшируйте в кипящей воде в течение 3 минут. Сварите перепелиные яйца, очистите и разрежьте пополам.
- 5.** Огурцы нарежьте мелкими кубиками. В миске смешайте картофель, морковь, горошек и обжаренные креветки. Заправьте соусом тоннато и перемешайте. Посолите по вкусу.
- 6.** Готовый салат выложите на блюдо и украсьте зеленью, половинками перепелиных яиц и красной икрой.

Суперцена
1499⁰⁰



Креветки PESCAUERTA Аргентинские целые неразделанные замороженные, 2 кг

Суперцена
389⁰⁰



Икра лососевая СОВЬЕТ Классик, 105 г

Суперцена
59⁹⁰



Тарталетки LOPE-LOPE мини, 128 г



Суперцена
69⁹⁰



Приправа PRIPRAVKA Exclusive Professional натуральная без соли, 40-45 г, в ассортименте*

Суперцена
139⁹⁰



Майонез MAXEEVЪ оливковый 50,5%, 770 г

Суперцена
239⁰⁰



Филе бедра РОКОКО охлажденное, 750 г

САЛАТ С КУРИЦЕЙ И АНАНАСОМ

- **Куриное бедро** 500 г
- **Сыр Российский** 120 г
- **Яйцо куриное** 4 шт.
- **Ананас** (консервированный или свежий) 250 г
- **Шампиньоны** 150 г
- **Лук репчатый** 100 г
- **Майонез Провансаль 67%** 100 г
- **Масло подсолнечное** 100 мл
- **Орехи грецкие** 100 г
- **Соус соевый** 2 ст. л.
- **Приправа для курицы** 1 ст. л.
- **Перец черный молотый** щепотка
- **Соль** щепотка
- **Листья салата** для украшения

Приготовление:

1. Куриные бедра промойте под холодной водой, обсушите бумажным полотенцем. Посолите, поперчите, натрите приправой для курицы, добавьте соевый соус и часть подсолнечного масла. Оставьте мясо мариноваться на 2 часа.

2. Обжарьте бедра на сильно разогретой сковороде или запекайте в духовке при температуре 180 °C в течение 20–30 минут. Готовое мясо охладите и нарежьте мелкими кубиками.

3. Яйца отварите вкрутую. Шампиньоны нарежьте ломтиками, посолите, поперчите и обжарьте на подсолнечном масле. Лук порубите и обжарьте до золотистого цвета отдельно. Ананас и очищенные яйца порежьте мелкими кубиками. Сыр натрите. Грецкие орехи обжарьте в духовке при температуре 180 °C и порубите.

4. В миске смешайте ананас, курицу, яйца, обжаренные лук и шампиньоны. Посолите. Заправьте частью майонеза. Добавьте половину тертого сыра.

5. Выложите салат на блюдо. Украсьте сыром, крошкой грецкого ореха и листьями салата.



* Ассортимент товара, участвующего в акции, уточняйте в магазинах АШАН, на территории которых проводится данная акция.

сертификации, сертифицированы. Изображения товаров могут незначительно отличаться от представленных в гипермаркетах АШАН. Организатор акции ООО «АШАН». Юридический адрес: Российской Федерации, 141014, Московская область, город Мытищи, Осташковское шоссе, 1. Подробную информацию о магазинах, участвующих в акции, организаторе, сроках и порядке проведения акции уточняйте на сайте auchan.ru.

БУЖЕНИНА ДЕЛИКАТЕСНАЯ

- **Свиная шея** 800 г
- **Чеснок** 8 зубчиков
- **Майонез Провансаль 67%** 1 ст. л.
- **Масло оливковое** 6 ст. л.
- **Розмарин** 1 веточка
- **Горчица дижонская** 2 ст. л.
- **Горчица зернистая** 2 ст. л.
- **Сахар** 0,5 ч. л.
- **Смесь специй из розмарина, тимьяна, кориандра, мускатного ореха, майорана и паприки** 1 ст. л.
- **Смесь 5 перцев** щепотка
- **Соус соевый** 2 ст. л.
- **Соль** 1 ч. л.

Приготовление:

1. Свинину промойте под проточной водой, обсушите бумажным полотенцем и сделайте тонкие надрезы под углом 45°. Нашпигуйте чесноком. Натрите мясо солью, сахаром, перцем и смесью специй, полейте

частью оливкового масла. Заверните в пленку и уберите в холодильник на ночь.

2. Достаньте мясо из холодильника, разверните пленку и оставьте на 20 минут при комнатной температуре. Обжарьте свинину со всех сторон на оливковом масле с добавлением веточки розмарина.

3. Соевый соус смешайте с дижонской горчицей и майонезом, смажьте смесью обжаренное мясо. Плотно заверните свинину в фольгу или положите в пакет для запекания. Готовьте в духовке при температуре 160 °C в течение 40–50 минут. Затем разверните буженину и смажьте зернистой горчицей. Запекайте еще 10 минут при температуре 200 °C до образования румяной корочки.



Суперцена
89,90



Майонез РЯБА Провансаль оливковый 67%, 372 г

Суперцена
429,00

1 кг



Шейка свиная ЧЕРКИЗОВО в маринаде для запекания
охлажденная, 1 кг

Суперцена
79,90

БЕЗ ГЛЮТЕНА



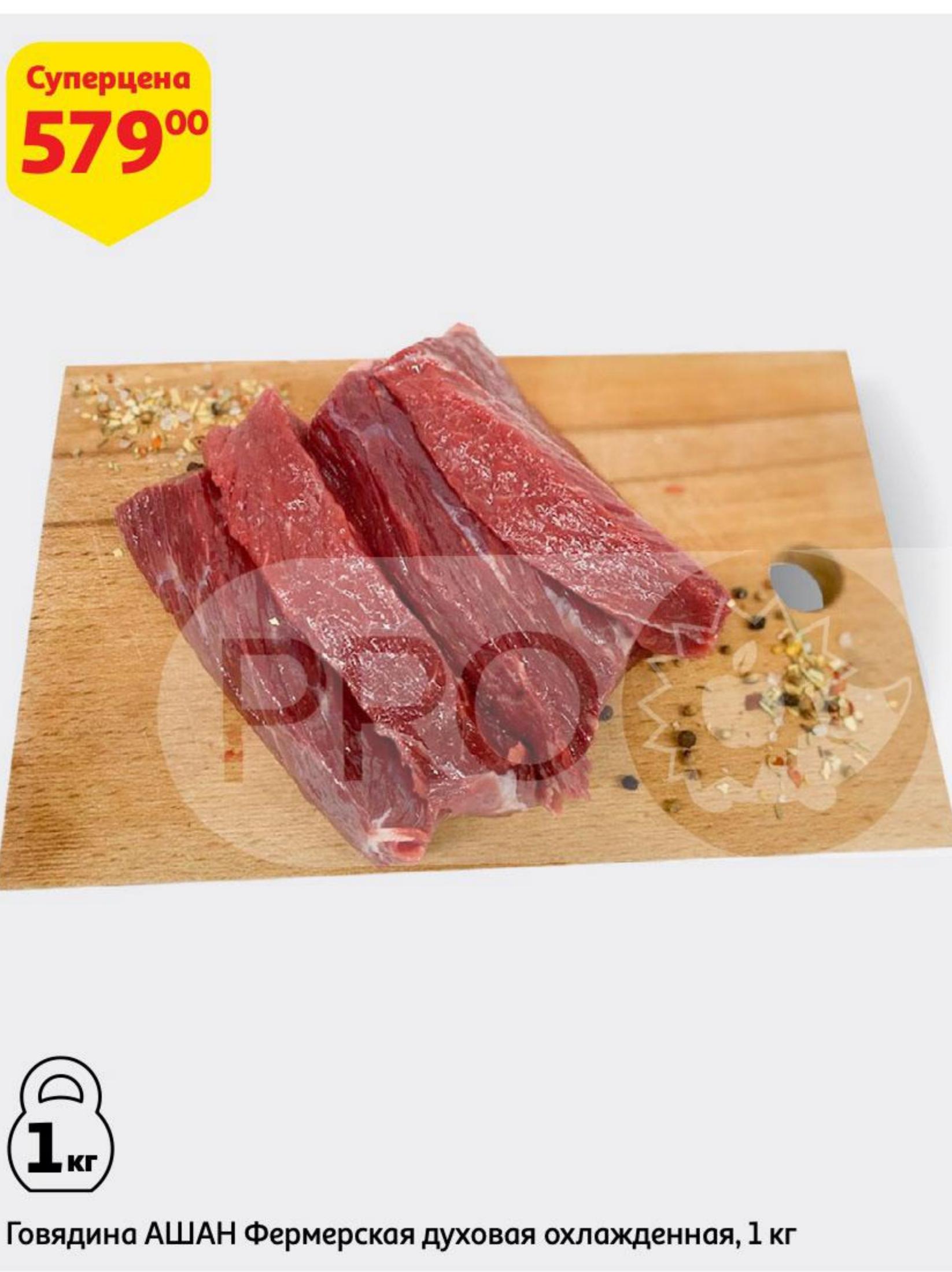
Хлеб FOODCODE темный с кориандром, 200 г



Тесто слоеное ХЛЕБНЫЙ ДОМ Звездное дрожжевое / бездрожжевое, 500 г



Бекон ВЕЛКОМ сыропичченый нарезка, 500 г



ГОВЯДИНА «ВЕЛЛИНГТОН»

- **Говяжья вырезка** 800 г
- **Шампиньоны** 200 г
- **Вешенки** 200 г
- **Бекон сыропичченый** 200 г
- **Яйцо (желток)** 2 шт.
- **Тесто слоеное дрожжевое** 500 г
- **Мука** 20 г
- **Тимьян** 2 веточки
- **Розмарин** 2 веточки
- **Чеснок** 2 зубчика
- **Горчица дижонская** 2 ст. л.
- **Масло оливковое** 5 ст. л.
- **Смесь 5 перцев** щепотка
- **Сахар** щепотка
- **Соль** щепотка

Приготовление:

1. Вырезку промойте и обсушите бумажным полотенцем. Натрите солью, сахаром, смесью специй, сбрызните оливковым маслом и оставьте при комнатной температуре на 30 мин. Обжарьте мясо на сковороде с тимьяном и розмарином до румянной корочки, затем обмажьте горчицей.
2. Грибы нашинкуйте. Чеснок мелко порубите. На разогретую сковороду налейте оливковое масло, добавьте чеснок, тимьян и розмарин, обжаривайте пару минут. Увеличьте огонь и выложите грибы, готовьте 10–15 минут, добавьте по щепотке соли и перца. Готовые грибы измельчите блендером.
3. Выложите на пищевую пленку бекон, сверху — обжаренное мясо. Сверните рулет так, чтобы вырезка была завернута в бекон.
4. Раскатайте из теста прямоугольник толщиной 3–4 мм. Выложите грибы. Удалите с мяса пищевую пленку и выложите рулет в середину прямоугольника и смажьте вокруг желтком. Заверните рулет в тесто, обрежьте излишки и выложите на противень «швом» вниз. Смажьте желтком и отправьте в холодильник на 15 минут.
5. Разогрейте духовку до 200 °C. Достаньте рулет из холодильника, сделайте на нем надрезы и смажьте их оставшимся желтком. Запекайте рулет 20 минут, затем при 180 °C еще 15 минут. Готовое мясо достаньте из духовки и дайте «отдохнуть» 10–15 минут.



НОЖКИ КРОЛИКА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

- **Ножки кролика** 1 кг
- **Минеральная вода** 1 л
- **Лук репчатый** 150 г
- **Морковь** 100 г
- **Сельдерей** (стебель или корень) 100 г
- **Вино белое сухое** 200 мл
- **Чеснок** 2 зубчика
- **Мука** 100 г
- **Сливки 20%** 200 мл
- **Масло подсолнечное** 5 ст. л.
- **Масло сливочное** 30 г
- **Тимьян** 7 веточек
- **Лавровый лист** 2 шт.
- **Душистый перец** 5 горошин
- **Смесь 5 перцев** щепотка
- **Соль** 1 ч. л.

Приготовление:

1. Ножки кролика промойте под проточной водой, удалите пленки и замочите в минеральной воде на ночь. Затем достаньте и обсушите салфетками.
2. Морковь и сельдерей нарежьте брусками по 5 см. Лук порежьте соломкой. Обвалийте ножки кролика в муке.
3. В разогретый сотейник налейте сначала подсолнечное масло, затем добавьте сливочное, выложите ножки и обжаривайте их до золотистого цвета. Добавьте соль, перец и переложите на блюдо. В сковороду положите овощи, чеснок и веточки тимьяна, обжаривайте их 10–15 минут, а затем верните ножки. Влейте вино и выпаривайте алкоголь около 5 минут. Затем добавьте 400 мл воды, душистый перец, лавровый лист и тушите на медленном огне в течение 40 минут. Как только мясо станет мягким, добавьте сливки и продолжайте готовить еще 20 минут.
4. Готовые ножки выложите на блюдо.

Суперцена
139⁹⁰



Масло сладкосливочное БРЕСТ-ЛИТОВСК несоленое 82,5%, 180 г

Суперцена
429⁰⁰



Вино ХОРОВАЦ красное / белое сухое, 0,75 л Армения

Суперцена
179⁹⁰



Сливки PRESIDENT ультрапастеризованные 23%, 500 мл

Суперцена
98⁹⁰



Мука MAKFA пшеничная высший сорт, 2 кг

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Суперцена
499⁰⁰



1 кг

Гусь РАМЕНСКИЙ ДЕЛИКАТЕС тушка в маринаде охлажденная,
1 кг

Суперцена
48⁹⁰



Лаваш НИЖЕГОРОДСКИЙ ХЛЕБ Армянский премиум, 360 г

ГУСЬ С ЯБЛОКАМИ И АПЕЛЬСИНАМИ

- **Тушка гуся** (4 кг) 1 шт.
- **Лук репчатый** 100 г
- **Яблоки** 4 шт.
- **Апельсины** 4 шт.
- **Тимьян** 4 веточки
- **Соль, молотый черный перец** по вкусу

соли на килограмм веса птицы). Оставьте в холодильнике на 2 дня.

4. Лук, яблоко и половинку апельсина нарежьте кубиками. Поместите внутрь тушки гуся вместе с тимьяном. Скрепите разрез деревянными зубочистками. Ножки свяжите друг с другом кулинарной нитью. Выложите тушку грудкой вниз в противень и запекайте 30 минут при 200 °C.

5. Из двух апельсинов выжмите сок и вылейте его в противень. Убавьте нагрев духовки до 160 °C. Переверните гуся грудкой вверх и готовьте из расчета 40 минут на 1 кг веса, поливая его жидкостью из противня каждые полчаса.

6. Оставшиеся яблоки и апельсин нарежьте дольками. Уложите фрукты вокруг тушки гуся и запекайте еще 30 минут. На стол гуся можно подать с апельсиновым джемом.





ПРЯНЫЙ КЛЮКВЕННЫЙ ЧАЙ

- **Зеленый чай** 1 ст. л.
- **Вода** 1 л
- **Клюква** 400 г
- **Сахар** 100 г
- **Корень имбиря** 10 г
- **Небольшой лимон** 1 шт.
- **Палочки корицы** 2 шт.
- **Звездочки бадьяна** 4 шт.
- **Зерна кардамона** 4 шт.
- **Душистый перец горошком** 1 шт.
- **Гвоздика** 2 шт.

Приготовление:

1. Чай насыпьте во френч-пресс и залейте водой, нагретой до температуры 95 °C. Накройте и оставьте на 10 минут.
2. Клюкву вымойте и разомните толкушкой с сахаром в ковшике.
3. Влейте из френч-пресса заваренный чай. Добавьте нарезанный

корень имбиря и лимон, а также все пряности.

4. Доведите до кипения и варите на слабом огне 5 минут. Закройте ковшик и оставьте напиток на 5 минут.

5. Процедите клюквенный чай через два слоя марли, разлейте по бокалам из толстого стекла и подайте на стол. Можно украсить целыми ягодами клюквы и палочками корицы.



Печенье LOTTE Choco Pie Strawberry бисквитное со вкусом клубники / прослоенное глазированное со вкусом банана, 336 г



Мороженое АЙСБЕРРИ
Жемчужина России рулет
карамель с орехами, 400 г



Круассаны 7DAYS, 260-265 г,
в ассортименте*



Пастила БЕЛЕВСКАЯ ПАСТИЛЬНАЯ МАНИФАКТУРА
классическая / с брусникой, 200 г



Зефир СЕМЕЙКА ОЗБИ ванильный / бело-розовый, 540 г



Пирог сырный BETTY'S CAKE Чизкейк Ассорти мини, 500 г

* Ассортимент товара, участвующего в акции, уточняйте в магазинах АШАН, на территории которых проводится данная акция.



Десерты

35

Суперцена
73⁹⁰



Ягодное лукошко
ХЛЕБНЫЙ ДОМ, 140 г,
в ассортименте*

Суперцена
32⁹⁰



Слайса МАСТЕР ПИРОГОВ Венский конвертик, 70 г,
в ассортименте*

Суперцена
299⁰⁰



Торт ЧЕРЕМУШКИ
Чародейка, 650 г

Суперцена
399⁰⁰



Торт MARCELO DOLCI
Тирамису / Манго-маракуйя,
450 г

Суперцена
149⁹⁰



Торт Сказка, 450 г

Суперцена
319⁰⁰



Пирожное Картошка, 400 г

Суперцена
399⁰⁰



Пирог ТИРОЛЬСКИЕ ПИРОГИ Вишня-клубника, 600 г

Суперцена
599⁰⁰



Торт MIREL Эстерхази, 650 г

Суперцена
659⁰⁰



Торт Северная Венеция, 735 г

Суперцена
699⁰⁰



Торт ФИЛИ-БЕЙКЕР Новый
Киевский, 900 г

Суперцена
829⁰⁰



Торт CREAM ROYAL Мини
трюфель, 540 г

* Ассортимент товара, участвующего в акции, уточняйте в магазинах АШАН, на территории которых проводится данная акция.

сертификации, сертифицированы. Изображения товаров могут незначительно отличаться от представленных в гипермаркетах АШАН. Организатор акции ООО «АШАН». Юридический адрес: Российская Федерация, 141014, Московская область, город Мытищи, Осташковское шоссе, 1. Подробную информацию о магазинах, участвующих в акции, организаторе, сроках и порядке проведения акции уточняйте на сайте auchan.ru.

ашан



Наборы для заказа

закажите
за 24 часа
до мероприятия
в отделе
«Моя кулинария»

5
на персон

Набор «Классик» 2999⁹⁹

Для ценителей времени АШАН подготовил традиционный набор блюд. На закуску — тарталетки с муссом из сельди, с грибным жюльеном, а также рулетики из ветчины. Столпы новогоднего стола — салаты оливье и сельдь под шубой. На горячее — курица гриль в маринаде и картофель-

ные дольки с розмарином.

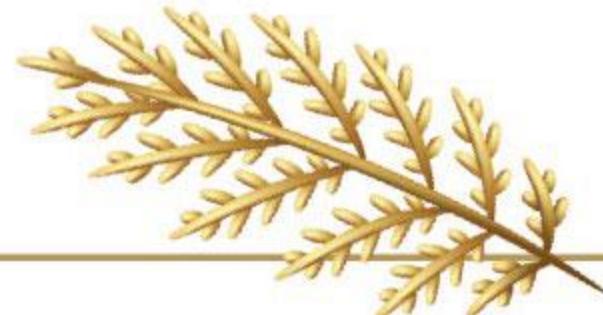
Набор «Модерн» 4999⁹⁹

Для тех, кто не готов выбирать курицу или рыбу, АШАН предусмотрел оба варианта. На закуску — три вида тарталеток: с муссом из сливочного и голубого сыров, с грибным жюльеном, с нежной куриной грудкой и ананасом. И рулетики из баклажанов, разумеется. Из салатов предложены «Лагуна» с куриным филе и шампиньонами и слоеный «Морской» — со скумбрией и маслинами. Основные блюда — лосось гриль с медом и мясо-

по-итальянски, к ним подаются салат «Овощной светофор» и румяный картофель, запеченный под сметаной.

Набор «Элит» 5999⁹⁹

Это вариант для гурманов. В наборе и сет из тарталеток (с крабом, с сырным муссом, с тартаром из горбуши, с оливье), и нежнейшие круассаны с семгой. В меню холодных блюд — беспрогрышный «Цезарь с индейкой» и салат с морепродуктами. А под занавес — ароматная утка гриль с апельсинами, запеченные овощи, картофель с розмарином и любимый жюльен из куриной грудки с грибами.



Подарочные корзины

Новый год — это череда поздравлений и встреч: официальных, обязательных, спонтанных, искренних, стихийных. Время в декабре как будто ускоряется, тут бы успеть доехать, добраться, вспомнить, организовать, и совсем не до того, чтобы скрупулезно мониторить магазины на предмет новогодних предложений. Поэтому АШАН взял эту заботу на себя — скомпоновал, рассортировал и упаковал подарочные

корзины. Вариантов наполнения масса — для любого повода, компании и бюджета. Поэтому можете быть спокойны: в АШАН вы точно найдете то, что нужно. К тому же настоящий шоколад, премиальный чай, ароматный кофе или бутылка хорошего вина уместны всегда.

1 Шоколадное ассорти из конфет с фундуком и пралине; роскошная

плитка темного шоколада с апельсином и миндалем; крупнолистовой цейлонский чай; сублимированный кофе из обжаренных молотых зерен и игристое вино с яркими нотами зеленого яблока, груши, цветов акации и пряных трав.

2 Коллекция конфет из темного и молочного шоколада с цельным и дробленым фундуком, ореховой

начинкой и вафельной крошкой; крепкий сублимированный кофе из особого сорта бразильской арабики Brazil Bourbon; бленд черного крупнолистового чая с апельсином и корицей.



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

- **Говяжья вырезка**
800–900 г
- **Смесь свежемолотых перцев** 1 ч. л.
- **Масло сливочное** 10 г
- **Масло оливковое** 1 ст. л.
- **Соль** по вкусу

Приготовление:

1. Говяжью вырезку достаньте из холодильника и оставьте при комнатной температуре не менее чем на 30 минут.
2. Вымойте мясо и обсушите бумажными полотенцами.
3. Разрежьте поперек волокон на 4 крупных куска толщиной не менее 4 см.

Посолите и поперчите. Прикройте фольгой и оставьте еще на 30 минут.

4. В сковороде гриль нагрейте оба вида масла. Промажьте получившейся смесью всю поверхность сковороды кулинарной кисточкой. Бока медальонов оберните полосками фольги. Выложите мясо на раскаленную сковороду и жарьте с обеих сторон по 3 минуты.
5. Затем снимите фольгу, переложите медальоны на противень и поместите в духовку, нагретую до 60 °C, на 10 минут.



Суперцена
249⁰⁰



Бургер МИРАТОРГ Родео из мраморной говядины Black Angus охлажденный, 360 г

Суперцена
369⁰⁰



Ребрышки свиные БЛИЖНИЕ ГОРКИ Пикантные для запекания охлажденные, 1 кг

Суперцена
149⁹⁰



Бекон МИРАТОРГ говяжий мраморный охлажденный, 190 г

Суперцена
569⁰⁰



Медальоны
МИРАТОРГ говяжьи из яблочка
охлажденные, 490 г



Мясная кулинария

39



Колбаски МИРАТОРГ Для гриля охлажденные, 400 г



Колбаски МИРАТОРГ Чевапчичи из мраморной говядины Black Angus охлажденные, 300 г



Фарш МИРАТОРГ из говядины Black Angus охлажденный, 400 г



Ребрышки свиные МИРАТОРГ Барбекю охлажденные, 1 кг



Стейк МИРАТОРГ
Стрип loin
охлажденный, 250 г



Стейк МИРАТОРГ
Баффало
говяжий
охлажденный,
390 г



Раунд стейк
МИРАТОРГ
из мраморной
говядины
Black Angus
охлажденный, 470 г



Стейк МИРАТОРГ Рамп из мраморной говядины Black Angus охлажденный, 480 г

Приглашаем к столу

**Суперцена
129⁹⁰**



Фарш АШАН По-домашнему фермерский из свинины и говядины охлажденный, 400 г

**Суперцена
129⁹⁰**



Бифштекс АШАН из говядины рубленый охлажденный, 300 г

**Суперцена
139⁹⁰**



Колбаски АШАН Краинские домашние охлажденные, 400 г

**Суперцена
159⁹⁰**



Кебабчики МИРАТОРГ из мраморной говядины охлажденные, 300 г

**Суперцена
329⁰⁰**



**1
кг**

Шашлык АШАН из шейки свиной охлажденный, 1 кг

**Суперцена
369⁰⁰**



Ребрышки свиные МИРАТОРГ Деликатесные охлажденные, 1 кг



Суперцена
199⁹⁰



1 кг

Шашлык АШАН Барбекю из свинины Фермерской охлажденный,
1 кг

Суперцена
469⁰⁰



Стейк МИРАТОРГ Рибай охлажденный, 250 г

СТЕЙК РИБАЙ

- **Стейк рибай** 1 шт.
- **Масло оливковое** 1 ст. л.
- **Масло сливочное** 25 г
- **Чеснок** 1 зубчик
- **Розмарин** 1 веточка
- **Соль, молотый черный перец** по вкусу

Приготовление:

1. Стейк достаньте из холодильника, прикройте пленкой и оставьте при комнатной температуре на 1 час.
2. Смажьте стейк оливковым маслом, посолите и поперчите. Оставьте при комнатной температуре на 20 минут.
3. Раскалите сковороду гриль и выложите стейк.
4. Переверните стейк, выложите в ту же сковороду сливочное масло, раздавленный зубчик чеснока и веточку розмарина. Жарьте 60–90 секунд.
5. Уменьшите огонь до среднего. Полейте стейк ароматным маслом из сковороды и готовьте до желаемой степени прожарки, перевернув один раз. (Medium rare — 3 минуты, medium — 4 минуты, medium well — 5 минут.)
6. Снимите мясо со сковороды и дайте отдохнуть в теплом месте 5 минут, затем подайте на стол.



ЗАПЕЧЕННЫЕ УТИНЫЕ НОЖКИ С АПЕЛЬСИНОМ

- **Утиные ножки** 4 шт.
- **Апельсин** 4 шт.
- **Соус соевый** 2 ст. л.
- **Мед** 2 ст. л.
- **Соус табаско** 0,5 ч. л.
- **Уксус бальзамический** 1 ст. л.
- **Сушеное орегано** 1 ч. л.
- **Масло растительное** 1 ст. л.
- **Соль, молотый черный перец** по вкусу

Приготовление:

- 1.** Утиные ножки вымойте и сложите в большую миску. Из двух апельсинов выжмите сок, оставшиеся нарежьте кружочками.
- 2.** К соку добавьте соевый соус, мед, табаско, бальзамический уксус и орегано. Немного посолите и перчите. Полейте получившимся маринадом утиные ножки, закройте пищевой пленкой и оставьте на 1 час в прохладном месте.

- 3.** В большой сковороде нагрейте растительное масло. Утиные ножки слегка обсушите бумажными полотенцами. Выложите в сковороду кожей вниз и обжарьте до корочки. Переверните и хорошо подрумяньте с другой стороны.
- 4.** В форму выложите нарезанные апельсины. Сверху поместите обжаренные утиные ножки. Влейте оставшийся маринад и запекайте 25 минут при температуре 200 °C, периодически смазывая маринадом из формы. Затем уменьшите нагрев духовки до 160 °C и готовьте еще 50 минут, смазывая маринадом раз в 10–15 минут. За 5 минут до готовности в форму к ножкам можно добавить веточку розмарина и немного брусники.



Суперцена
149⁹⁰



Карпаччо
ИНДИЛАЙТ
из индейки
охлажденное, 300 г

Суперцена
339⁰⁰



Рулька индейки
ИНДИЛАЙТ
в маринаде
охлажденная, 1 кг

Суперцена
269⁰⁰



Тушка утенка ОЗЁРКА
охлажденная, 1 кг

Суперцена
579⁰⁰



Тушка перепела QEGG
Премиум охлажденная, 1 кг

Суперцена
639⁰⁰



Филе грудки утенка ОЗЁРКА
Darfresh охлажденное, 1 кг



Кордон блю ПАВЛОВСКАЯ КУРОЧКА с сыром и ветчиной охлажденный, 400 г



Медальоны из филе грудки цыпленка-бройлера ТРОЕКУРОВО охлажденные, 450 г



Голень куриная ПЕТРУХА охлажденная, 750 г



Голень цыпленка-бройлера ТРОЕКУРОВО мини без кожи охлажденная, 600 г



Филе бедра куриное РОКОКО Formaggio охлажденное, 700 г



Куриный ролл РОКОКО Tritato с сыром охлажденный, 500 г



Курочка ПАВЛОВСКАЯ КУРОЧКА с картофелем в пикантном соусе, 1 кг



Цыпленок РОКОКО в апельсиновом маринаде охлажденный, 1 кг



Мини-рулеты из филе окорочка цыпленка-бройлера РОКОКО Чешские с орехами кешью охлажденные, 800 г



Рулет РОКОКО для запекания с черносливом и греческим орехом охлажденный, 1 кг



Окорочек утки УТИНАЯ ФЕРМА охлажденный, 470 г



Утка УТИНАЯ ФЕРМА По-пекински в маринаде охлажденная, 1 кг



Утка ДОМАШНЯЯ УТОЧКА с яблоками охлажденная, 1 кг



Утиные ножки УТИНАЯ ФЕРМА в вишневом соусе для запекания охлажденные, 1 кг

ЗАКУСКА ИЗ САЛАТА ЛАТУК С ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА

- **Филе цыпленка** 400 г
- **Чеснок** 2 зубчика
- **Масло растительное** 3 ст. л.
- **Апельсины** 2 шт.
- **Крупные зеленые яблоки** 400 г
- **Сок и тертая цедра 1 лимона**
- **Салат латук** 8–12 крупных листьев
- **Лук красный** 100 г
- **Масло оливковое** 2 ст. л.
- **Мед** 2 ст. л.
- **Горчица зернистая** 2 ст. л.
- **Соль, молотый черный перец** по вкусу

Приготовление:

1. Филе цыпленка вымойте и обсушите. Посолите и перчите. Чеснок пропустите через пресс, обмажьте им филе цыпленка. Оставьте на 30 минут.
2. В сковороде нагрейте растительное масло. Выложите филе и обжарьте со всех сторон до корочки

на среднем огне. Закройте сковороду и доведите цыпленка до готовности (15 минут). Дайте остыть.

3. Апельсины очистите и разделите на дольки. Снимите белые пленки. Яблоки вымойте. Одно очистите и натрите на мелкой терке в миску. Влейте 2 ст. л. лимонного сока и перемешайте.

4. Второе яблоко нарежьте тонкими дольками. Сбрызните их оставшимся лимонным соком. Листья салата вымойте и обсушите. Лук очистите и нарежьте полукольцами.

Для соуса тертое яблоко перемешайте с оливковым маслом, медом и горчицей. Филе нарежьте тонкими ломтиками. Разложите их по листьям салата, чередуя с апельсинами и яблоками. Украсьте красным луком и тертой цедрой. Соус подайте отдельно.



Суперцена
189⁹⁰



Тушка цыпленка-бройлера КУДАШКА
охлажденная, 1 кг

Суперцена
219⁰⁰



Тушка цыпленка-бройлера потрошёная
на зерновом откорме
фермерская на зерновом откорме
1 кг

Суперцена
269⁰⁰



Филе цыпленка-бройлера СЕЛЬСКИЕ ТРАДИЦИИ без кожи
охлажденное, 1 кг

Суперцена
199⁹⁰



Шашлык из цыпленка-бройлера МИРАТОРГ
охлажденный, 1 кг

Суперцена
239⁰⁰



Крыло куриное МИРАТОРГ Гриль в маринаде охлажденное, 1 кг



Суперцена
239⁰⁰

1 кг

Грудка без кожи
охлажденная, 1 кг



Суперцена
319⁰⁰

1 кг

Цыпленок
РЖЕВСКОЕ ПОДВОРЬЕ
Корнишон
охлажденный, 1 кг



Суперцена
219⁰⁰

1 кг

Цыпленок табака
СВОЯ охлажденный,
1 кг



Суперцена
479⁰⁰

1 кг

Гусь РАМЕНСКИЙ ДЕЛИКАТЕС
тушка охлажденная, 1 кг



КУРИНОЕ ФИЛЕ С КЛЮКОВЫЙ И РОЗМАРИНОМ

- **Куриное филе** 3 шт.
- **Чеснок** 2 зубчика
- **Вино сухое белое** 400 мл
- **Сок лимонный** 3 ст. л.
- **Масло растительное** 3–4 ст. л.
- **Клюква** 200 г
- **Розмарин** 2 веточки
- **Мед** 3 ст. л.
- **Соус соевый** 1 ст. л.
- **Масло оливковое** 1 ст. л.
- **Соль, молотый черный перец** по вкусу

и уберите в холодильник на 1 час.

2. Духовку нагрейте до 190 °C. Куриное филе обсушите бумажными полотенцами и выложите на сковороду с горячим растительным маслом. Обжарьте со всех сторон до корочки. Разрежьте на половинки и переложите в форму. Влейте оставшийся маринад, добавьте клюкву и розмарин. Запекайте 10 минут.

3. Мед перемешайте с соевым соусом и оливковым маслом. Получившимся соусом смажьте куриное филе в форме и запекайте 5 минут при температуре 200 °C. Еще раз повторите последнее действие, после чего подайте блюдо на стол.

Приготовление:

1. Куриное филе вымойте, посолите и поперчите со всех сторон. Чеснок очистите и пропустите через пресс. Соедините с белым вином и лимонным соком в большой миске. Поместите в получившийся маринад куриное филе. Миску затяните пленкой

Приглашаем к столу



Минтай AGAMA филе
порционное свежемороженое,
400 г



Филе палтуса FISH & MORE
замороженное, 500 г



Лайн трески AGAMA
замороженный, 400 г



Тунец AGAMA филе-кусок
сыромороженый, 400 г



Лосось
FISH & MORE Сочная рыбка
стейк свежемороженый, 500 г



Лосось
FISH & MORE филе-кусок
на коже свежемороженый,
500 г



Мидии AGAMA в створках
в собственном соку варено-
мороженые, 450 г



Улитки ДИКИЙ БЕЛОК в соусе
По-бургундски, 170 г



Улитки ДИКИЙ БЕЛОК в соусе
Пармезан, 170 г



Улитки ДИКИЙ БЕЛОК в соусе
Версаль, 170 г



Морской коктейль AGAMA
сыромороженый, 300 г



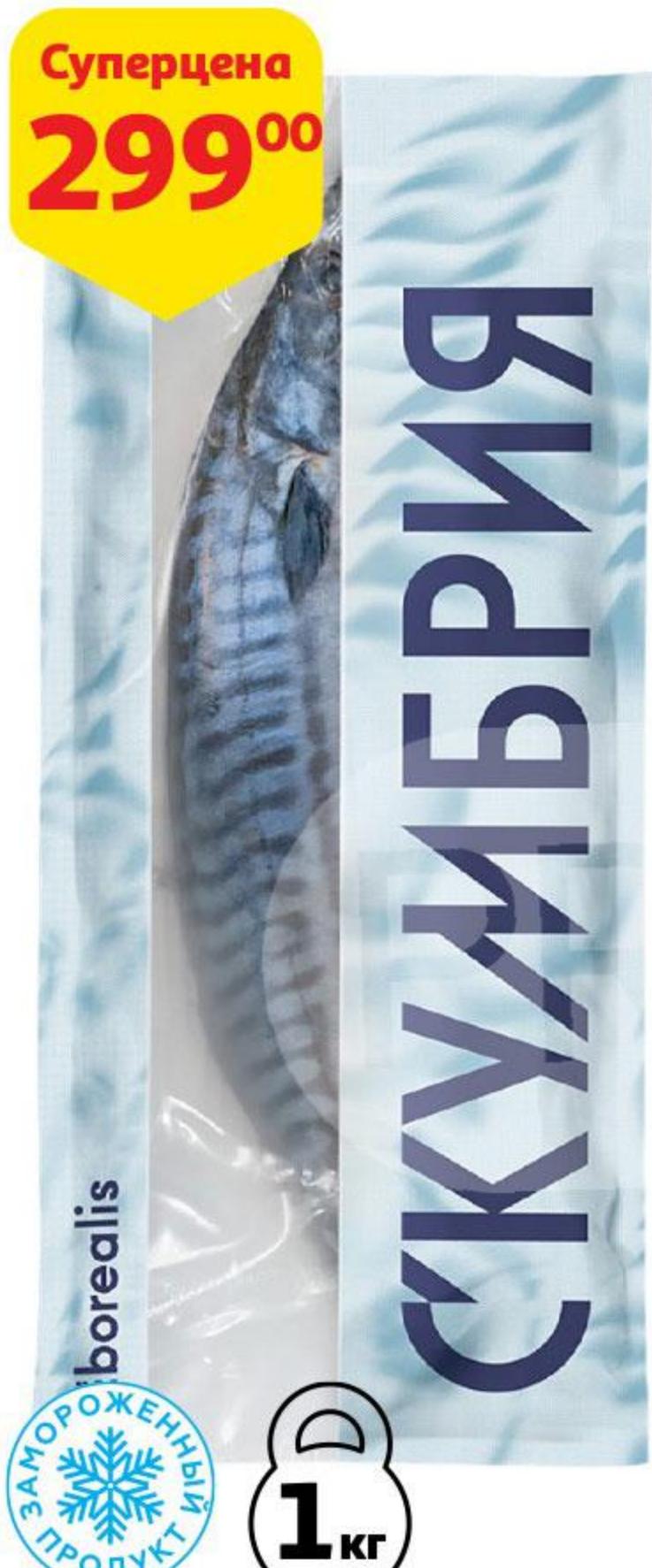
Кальмар BOREALIS
Командорский филе без кожи,
500 г



Филе морского гребешка
AGAMA, 250 г



Кальмар горячего копчения с пряностями, 1 кг



Скумбрия BOREALIS
атлантическая
неразделанная
свежемороженая, 1 кг



Филе сельди САНТА БРЕМОР
Матиас деликатесное, 500 г



Коктейль из морепродуктов
МЕРИДИАН Морской микс
в масле, 430 г



Коктейль из морепродуктов
МЕРИДИАН Морской микс
в рассоле, 430 г



Печень трески ПУТИНА, 150 г



Скумбрия VICI Атлантическая
холодного копчения резаная
без головы крупная, 480 г

РУЛЕТИКИ ИЗ СКУМБРИИ

- **Филе скумбрии на коже**
4 шт.
- **Лук репчатый** 150 г
- **Чеснок** 2 зубчика
- **Морковь** 200 г
- **Перец красный сладкий** 100 г
- **Укроп** 1 веточка
- **Сыр твердый** 100 г
- **Масло растительное**
2 ст. л.
- **Лук зеленый для украшения** по вкусу
- **Соль, молотый черный перец** по вкусу

соломкой. Укроп вымойте и порубите. Сыр натрите на мелкой терке.

3. В сковороде нагрейте масло и слегка подрумяньте лук с чесноком. Добавьте морковь и сладкий перец. Помешивая, жарьте на среднем огне 7 минут. Добавьте укроп, посолите и поперчите. Перемешайте, снимите с огня и дайте остить.

4. Посыпьте тертым сыром филе скумбрии и выложите на него начинку. Сверните рулетиками и скрепите деревянными зубочистками. Выложите в форму и запекайте 25 минут при температуре 180 °C.

5. Перед подачей удалите зубочистки и посыпьте рулетики зеленым луком.

Приготовление:

1. Филе скумбрии вымойте и обсушите бумажным полотенцем. Выложите на доску кожей вниз. Посолите и поперчите.
2. Лук и чеснок очистите, порубите. Морковь очистите, вымойте и натрите на крупной терке. Сладкий перец нарежьте короткой

Приглашаем к столу



Суперцена
149⁹⁰



Карпаччо ИНДИЛАЙТ из индейки
охлажденное, 300 г

Суперцена
249⁰⁰



Котлета
натуральная
ИНДИЛАЙТ
из индейки
охлажденная, 500 г

Суперцена
359⁰⁰

1
кг

Филе грудки
индейки
ИНДИЛАЙТ малое
охлажденное, 1 кг





Готовьте любимые
хлеб и выпечку
дома



быстро
без разморозки!

сертификации, сертифицированы. Изображения товаров могут незначительно отличаться от представленных в гипермаркетах АШАН. Организатор акции ООО «АШАН». Юридический адрес: Российская Федерация, 141014, Московская область, город Мытищи, Осташковское шоссе, 1. Подробную информацию о магазинах, участвующих в акции, организаторе, сроках и порядке проведения акции уточняйте на сайте auchan.ru.

 **ашан**