

Широкая Масленица

20 – 26 февраля 2023 г.

СКОВОРОДА Блинная с антипригарным покрытием (Ландскрона), 22 см



~~249⁹⁹~~ -20%
199⁹⁹

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



~~200⁰⁰~~ -30%
139⁹⁹

Молоко ДОМИК В ДЕРЕВНЕ, пастеризованное, 2,5%, 930 мл



~~76⁵⁰~~ -15%
64⁹⁹

Сметана ПРОСТОКВАШИНО 15%, 300 г



~~100⁰⁰~~ -30%
69⁹⁹

Творог КУБАНСКИЙ МОЛОЧНИК, 5%, 180 г



~~84⁵⁰~~ -35%
54⁹⁹

Блинчики С ПЫЛУ С ЖАРУ, без начинки, 360 г



~~119⁸⁰~~ 1+1
59^{90*}

Мука пшеничная МАКФА®, высший сорт, 2 кг



~~135¹⁰~~ -26%
99⁹⁹

Масло СЛОБОДА, Подсолнечное с добавлением оливкового, рафинированное, 1 л



~~164⁴⁰~~ -27%
119⁹⁹

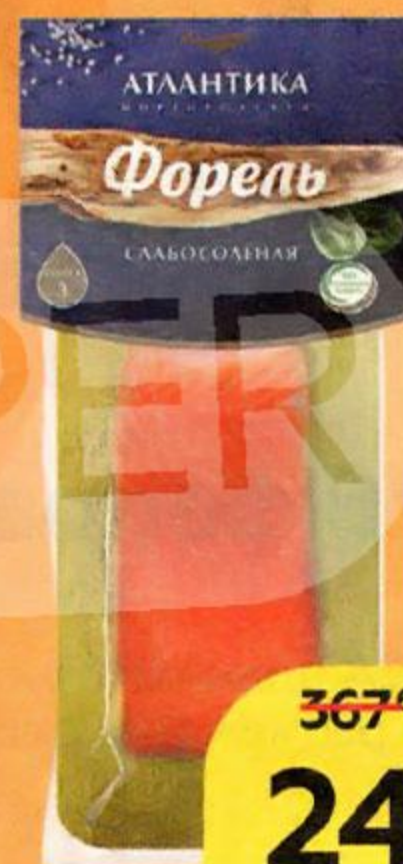
20 – 26 февраля 2023 г.

Широкая Масленица

Фарш свиной **ДАЛЬНИЕ ДАЛИ** (Агро-Белогорье), 700 г

ИКРА КРАСНАЯ, 95 г

Форель **АТЛАНТИКА** филе кусочки слабосоленая, 150 г



~~288⁴⁰~~ **-22%**
224⁹⁹

~~550⁷⁰~~ **-31%**
379⁹⁹

~~367⁶⁰~~ **-32%**
249⁹⁹

Ветчина **ВЯЗАНКА**, Столичная мини (Стародворские колбасы), 500 г

Сметана **ДОМИК В ДЕРЕВНЕ**, 20%, 300 г

Творог **ПРОСТОКВАШИНО** 2%, 200 г



~~319⁹⁸~~ **-50%**
159⁹⁹

~~135⁶⁰~~ **-41%**
79⁹⁹

~~120²⁰~~ **-21%**
94⁹⁹

Сыр **БРЕСТ-ЛИТОВСК** Финский 45%, 200 г

Сыр творожный **НОСНЛАНД**, сливочный, 60%, 140 г

Блинчики **С ПЫЛУ С ЖАРУ**, с творогом, 360 г



~~208⁹⁰~~ **-33%**
139⁹⁹

~~121⁴⁰~~ **-30%**
84⁹⁹

1+1
179⁸⁰
89^{90*}

*Цена за единицу товара при одновременной покупке двух одинаковых акционных товаров. Акция действует в магазинах «Магнит». Доакционные розничные цены и скидки в % указаны средние по сети магазинов «Магнит». Все цены указаны в рублях. Скидки не суммируются. Количество товаров с указанной ценой ограничено, необходимо уточнять наличие в торговых точках. В период проведения акции не гарантируется постоянное наличие полного ассортимента акционных товаров. АО «Тандер» вправе прекратить акцию досрочно. Звоните нам: 8 800 200 90 02 (звонок бесплатный с номеров РФ). Пишите нам: magnit.ru. Оценивайте нас в мобильном приложении «Магнит» (6+).

Широкая Масленица



МАГНИТ

20 – 26 февраля 2023 г.

Блинчики **С ПЫЛУ С ЖАРУ**, Ветчина и сыр, 360 г

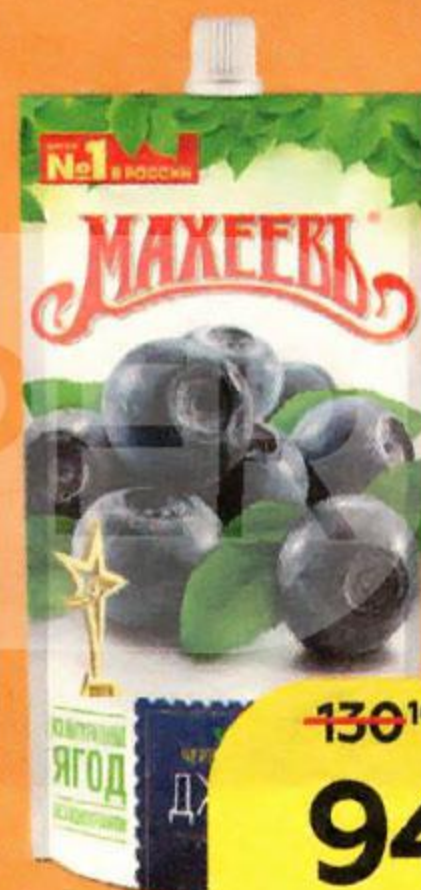


179⁸⁰ **1+1**
89⁹⁰*

Блины **ОСТАНКИНО**, с мясом, 420г Джем **МАХЕЕВЪ**, Черничный, 300г



144⁹⁰ **-31%**
99⁹⁹



130¹⁰ **-27%**
94⁹⁹

Варенье **MR. RICCO** малиновое, 400 г



258⁸⁰ **-15%**
219⁹⁹

Молоко сгущенное **РОГАЧЕВЪ** цельное 8,5%, 270 г



160⁰⁰ **-25%**
119⁹⁹

Мука **УВЕЛКА**, высший сорт, 2 кг



114³⁰ **-16%**
95⁹⁹

Мучная смесь **С.ПУДОВЪ** Блины классические, 350 г



81⁶⁰ **-51%**
39⁹⁹

Разрыхлитель для теста **DR. OETKER**, 10 г



12⁰⁰ **-17%**
9⁹⁹

Дрожжи **САФ-МОМЕНТ**, 11 г



24⁴⁰ **-18%**
19⁹⁹

*Цена за единицу товара при одновременной покупке двух одинаковых акционных товаров. Акция действует в магазинах «Магнит». Доакционные розничные цены и скидки в % указаны средние по сети магазинов «Магнит». Все цены указаны в рублях. Скидки не суммируются. Количество товаров с указанной ценой ограничено, необходимо уточнять наличие в торговых точках. В период проведения акции не гарантируется постоянное наличие полного ассортимента акционных товаров. АО «Тандер» вправе прекратить акцию досрочно. Звоните нам: 8 800 200 90 02 (звонок бесплатный с номеров РФ). Пишите нам: magnit.ru. Оценивайте нас в мобильном приложении «Магнит» (6+).

Бездрожжевые блины на молоке



ИНГРЕДИЕНТЫ

мука.....	200 г	молоко.....	400 мл
щепотка соли		вода.....	150 мл
сахар.....	1,5 ст. л.	растительное масло.....	2 ст. л.
яйцо.....	2 шт.	сливочное масло.....	25 г

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Приготовить тесто для блинов. Муку с солью просеять в миску, держа сито повыше, чтобы мука «проветрилась». Сделать в центре углубление, вбить в него яйца и перемешать, собирая муку с краев к центру.
2. Смешать молоко с водой и сахаром. Продолжая перемешивать, постепенно добавить в муку жидкость. Мешать до тех пор, пока не исчезнут комки и тесто не начнет напоминать по консистенции жидкую сметану. Влить растительное масло и взбить тесто венчиком или миксером. Оставить на 20 минут под полотенцем.
3. Сильно разогреть сковороду. Положить немного сливочного масла. Больше сковороду смазывать маслом не нужно. Влить на сковороду примерно 1/3 половника теста. Приподнять сковороду над огнем и сделать быстрое круговое движение, чтобы тесто распределилось по всей поверхности сковороды.
4. Через 30–35 секунд перевернуть блин на другую сторону. Это удобнее всего делать широкой лопаткой. Готовить еще 10–12 секунд до подрумянивания с другой стороны.
5. Выложить готовый блин на большую тарелку, смазать небольшим количеством сливочного масла. Продолжать печь блины, пока не будет использовано все тесто.
6. Складывать блины стопкой, промазывая каждый небольшим количеством сливочного масла. Блюдо с уже готовыми блинами нужно накрывать большой миской, чтобы они не остыли, или держать на водяной бане.