

# ШИРОКАЯ Масленица

20 – 26 февраля 2023 г.

СКОВОРОДА Блинная с антипригарным покрытием (Ландскрона), 22 см



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



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



Сметана ПРОСТОКВАШИНО 15%, 300 г



Творог САВУШКИН ХУТОРОК, рассыпчатый, 9%, 350 г



Блинчики С ПЫЛУ С ЖАРУ, без начинки, 360 г



Мука пшеничная МАКФА®, высший сорт, 2 кг



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



\*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](http://magnit.ru). Оценивайте нас в мобильном приложении «Магнит» (6+).

# Широкая Масленица

**МАГНИТ**

20 – 26 февраля 2023 г.

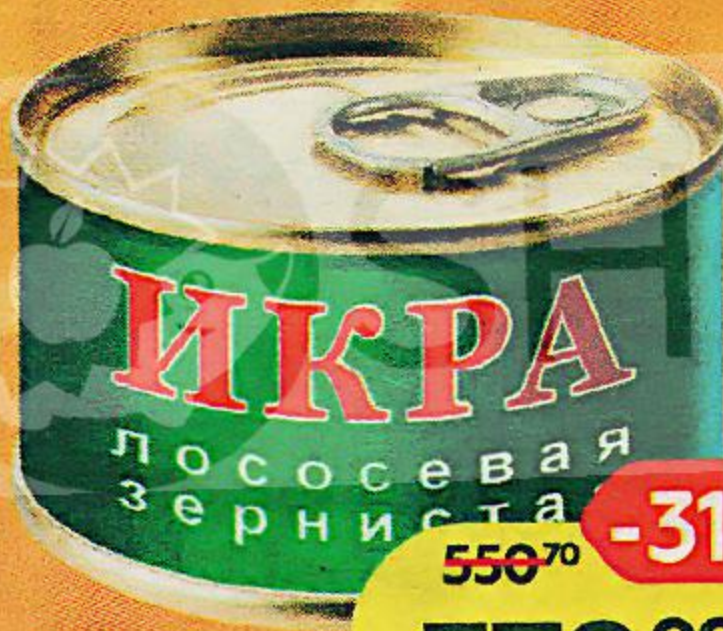
Фарш ИНДИЛАЙТ Классический, охлажденный, 450 г

ИКРА КРАСНАЯ, 95 г

Форель АТЛАНТИКА филе кусочки слабосоленая, 150 г



~~180<sup>00</sup>~~ **-25%**  
**134<sup>99</sup>**



~~550<sup>70</sup>~~ **-31%**  
**379<sup>99</sup>**



~~367<sup>60</sup>~~ **-32%**  
**249<sup>99</sup>**

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

Сметана ДОМИК В ДЕРЕВНЕ, 20%, 300 г

Творог ПРОСТОКВАШИНО 2%, 200 г



~~319<sup>98</sup>~~ **-50%**  
**159<sup>99</sup>**



~~135<sup>60</sup>~~ **-41%**  
**79<sup>99</sup>**



~~120<sup>20</sup>~~ **-21%**  
**94<sup>99</sup>**

Сыр БРЕСТ-ЛИТОВСК Финский 45%, 200 г

Сыр творожный HOCHLAND, сливочный, 60%, 140 г

Блинчики С ПЫЛУ С ЖАРУ, с творогом, 360 г



~~208<sup>90</sup>~~ **-33%**  
**139<sup>99</sup>**



~~121<sup>40</sup>~~ **-30%**  
**84<sup>99</sup>**



**1+1**  
**89<sup>90\*</sup>**

\*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, с курицей, 360 г

Джем МАХЕЕВЪ, Черничный, 300 г

Варенье MR. RICCO малиновое, 400 г



Молоко сгущенное РОГАЧЕВЪ цельное 8,5%, 270 г

Мука УВЕЛКА, высший сорт, 2 кг

Мучная смесь С.ПУДОВЪ Блины классические, 350 г



Разрыхлитель для теста DR.OETKER, 10 г

Дрожжи САФ-МОМЕНТ, 11 г



\*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.....	<b>200 г</b>	молоко.....	<b>400 мл</b>
щепотка соли		вода.....	<b>150 мл</b>
сахар.....	<b>1,5 ст. л.</b>	растительное масло.....	<b>2 ст. л.</b>
яйцо.....	<b>2 шт.</b>	сливочное масло.....	<b>25 г</b>

## 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.