

# ЦЕНА – ЧТО НАДО!

Свежее предложение

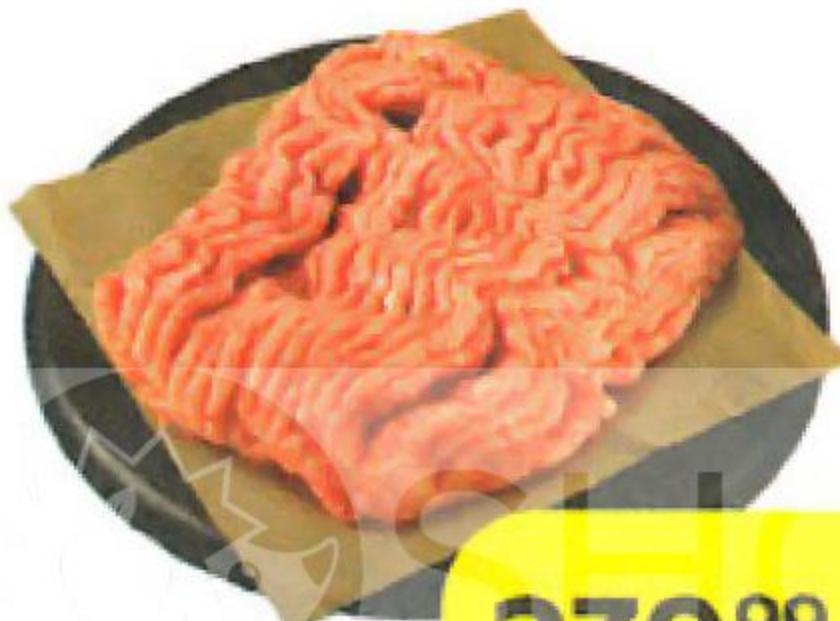
26 апреля – 2 мая 2023 г.

ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ СВИНИНЫ\*  
без кости, охлажденная, 1кг



399<sup>99</sup>

ФАРШ СВИНОЙ\* охлажденный,  
1кг



239<sup>99</sup>

ШАШЛЫК СВИНОЙ\* в маринаде  
«По-грузински», 1кг



199<sup>99</sup>

ШАШЛЫК КУРИНЫЙ\* классиче-  
ский, 1кг



149<sup>99</sup>

КРЫЛЫШКИ\* в маринаде «Хала-  
пеньо» охлажденные, 1кг



229<sup>99</sup>

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ\* охлажденное,  
1кг



339<sup>99</sup>

ХРЕНОДЕР, 400 г



110<sup>00</sup> -14%  
94<sup>99</sup>

АССОРТИ ОВОЩНОЕ, 500 г



89<sup>90</sup> -11%  
79<sup>99</sup>

\*Собственное производство «Магнит Семейный»/«Магнит Экстра». Цена действует не во всех «Магнит Семейный»/«Магнит Экстра». АО «Тандер» оставляет за собой право изменить цену в случае резкого изменения цены поставщиком/производителем. Товар, подлежащий обязательной сертификации, сертифицирован. Цена действительна только при наличии товара в магазине. Ассортимент товаров, участвующих в акции, выделен на полке только акционным ценником, размещенном в каждом торговом объекте. Доракционная цена указана для покупателя. Скидка указана средняя по сети. Все цены указаны в рублях за единицу товара и включают в себя НДС. Спешите, количество товара ограничено. Звоните нам: 8 800 200 90 02 (звонок бесплатный с номеров РФ). Пишите нам: magnit.ru. Оценивайте нас в мобильном приложении «Магнит» б+.

ВЫГОДНО  
СВЕЖО  
СОЧНО

пятница, суббота,  
воскресенье

Скидка на продукцию  
собственного производства

10%\*\*  
на мясо, птицу\*\*\*,  
полуфабрикаты из мяса и птицы

\*\*\*Кроны тушки и частей курицы

\*\*Скидка 10% действует на продукцию собственного производства: охлажденное мясо и полуфабрикаты из него, а так же птицу\*\*\* и полуфабрикаты из неё, при условии наличия товара в ассортименте. Акция действует с пятницы по воскресенье в данном «Магнит Семейный/Магнит Экстра». Ассортимент товаров собственного производства выделен на полке акционным ценником. Скидка не суммируется с другими видами скидок, не распространяется на товары, участвующие в других акциях, выделенные акционным ценником, товары «Лучшая цена» и «Соццена». Товар сертифицирован. Все цены указаны в рублях за единицу товара и включают в себя НДС. Спешите, количество товара ограничено. Звоните нам: 8 800 200 90 02 (звонок бесплатный с номеров РФ). Пишите нам: magnit.ru. Оценивайте нас в мобильном приложении «Магнит» б+.



СЕМЕЙНЫЙ



ЭКСТРА



# ЦЕНА – ЧТО НАДО!

## Свежее предложение

26 апреля – 2 мая 2023 г.

КРЕВЕТКИ варено-мороженые  
в панцире, 1кг



699<sup>99</sup> -29%  
**499<sup>99</sup>**

ФОРЕЛЬ РАДУЖНАЯ\* полуфа-  
брикат из замороженного сырья,  
1кг



**549<sup>99</sup>**

ЛОСОСЬ\* Тушка, полуфабрикат  
из замороженного сырья, 1кг



1264<sup>99</sup> -21%  
**999<sup>99</sup>**

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ\*, полуфабри-  
кат из замороженного сырья, 1кг



1594<sup>99</sup> -22%  
**1249<sup>99</sup>**

МИНТАЙ\* филе, полуфабрикат  
из замороженного сырья, 1кг



389<sup>99</sup> -23%  
**299<sup>99</sup>**

МОЙВА\* Неразделанная, полуфа-  
брикат из замороженного сырья,  
1кг



234<sup>99</sup> -23%  
**179<sup>99</sup>**

## СКУМБРИЯ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ С ЦИТРУСОВЫМ МАСЛОМ

### Ингредиенты:

• Скумбрия	3 шт.
• Сливочное масло 82.5%	100 г
• Лимон	1 шт.
• Тимьян	3-6 веточек
• Каперсы	2 ст. л.
• Растительное масло	20 г
• Соль, черный перец	по вкусу
• Тонкий лаваш, или лепешки тортилья	для подачи

СКУМБРИЯ\*, полуфабрикат  
из замороженного сырья, 1кг



259<sup>99</sup> -12%  
**229<sup>99</sup>**

### Приготовление:

- Сливочное масло для подачи размягчите до комнатной температуры. Порубите каперсы так, чтобы были мелкие и крупные кусочки. С лимона снимите цедру мелкой теркой, выжмите сок. Добавьте сок и цедру в масло, перемешайте, выложите в пленку, скатайте в «колбаску», уберите в холодильник на 30 мин.
- Скумбрию выпотрошите, надрежьте мякоть с обеих сторон почти до костей диагональными надрезами. Приправьте рыбу внутри и снаружи солью и перцем. В брюшко положите тимьян.
- Смажьте рыбу снаружи растительным маслом и пожарьте на гриле или на мангале (решетку тоже нужно хорошенеко смазать маслом), по 4-8 мин. с каждой стороны, в зависимости от размера рыбы.
- Мгновенно, буквально 10-15 сек., прогрейте лаваш или лепешки над углами / на гриле. Подавайте скумбрию очень горячей, на лепешках или лаваше, положив на рыбу нарезанное кружочками цитрусовое масло.



СЕМЕЙНЫЙ



ЭКСТРА