

# Цена – что надо!

## Свежее предложение



СЕМЕЙНЫЙ



ЭКСТРА

24–30 мая 2023 г.

**ФАРШ «ДОМАШНИЙ»\*** охлажденный, 1 кг



299<sup>99</sup>

**ШАШЛЫК КУРИНЫЙ\*** в кефире, 1 кг



149<sup>99</sup>

**ГОВЯДИНА\*** под маринадом «Клюквенный», 1 кг



549<sup>99</sup>

**ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ\*** в маринаде «Алабама», 1 кг



249<sup>99</sup>

**ШАШЛЫК\*** из индейки в маринаде с овощами, 1 кг



399<sup>99</sup>

**ФИЛЕ ИНДЕЙКИ\*** охлажденное, 1 кг



349<sup>99</sup>

**ТОМАТЫ СОЛЁНЫЕ** красные, 800 г



99<sup>99</sup> -10%  
89<sup>99</sup>

**Спаржа МАГНИТ** по-корейски, 200 г



99<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. Доакционная цена указана средняя по «Магнит Семейный»/«Магнит Экстра». Акционная цена рассчитана с учетом указанной скидки и округлена в пользу 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: magnet.ru. Оценивайте нас в мобильном приложении «Магнит» 6+.

# ВЫГОДНО СВЕЖО СОЧНО

пятница, суббота,  
воскресенье

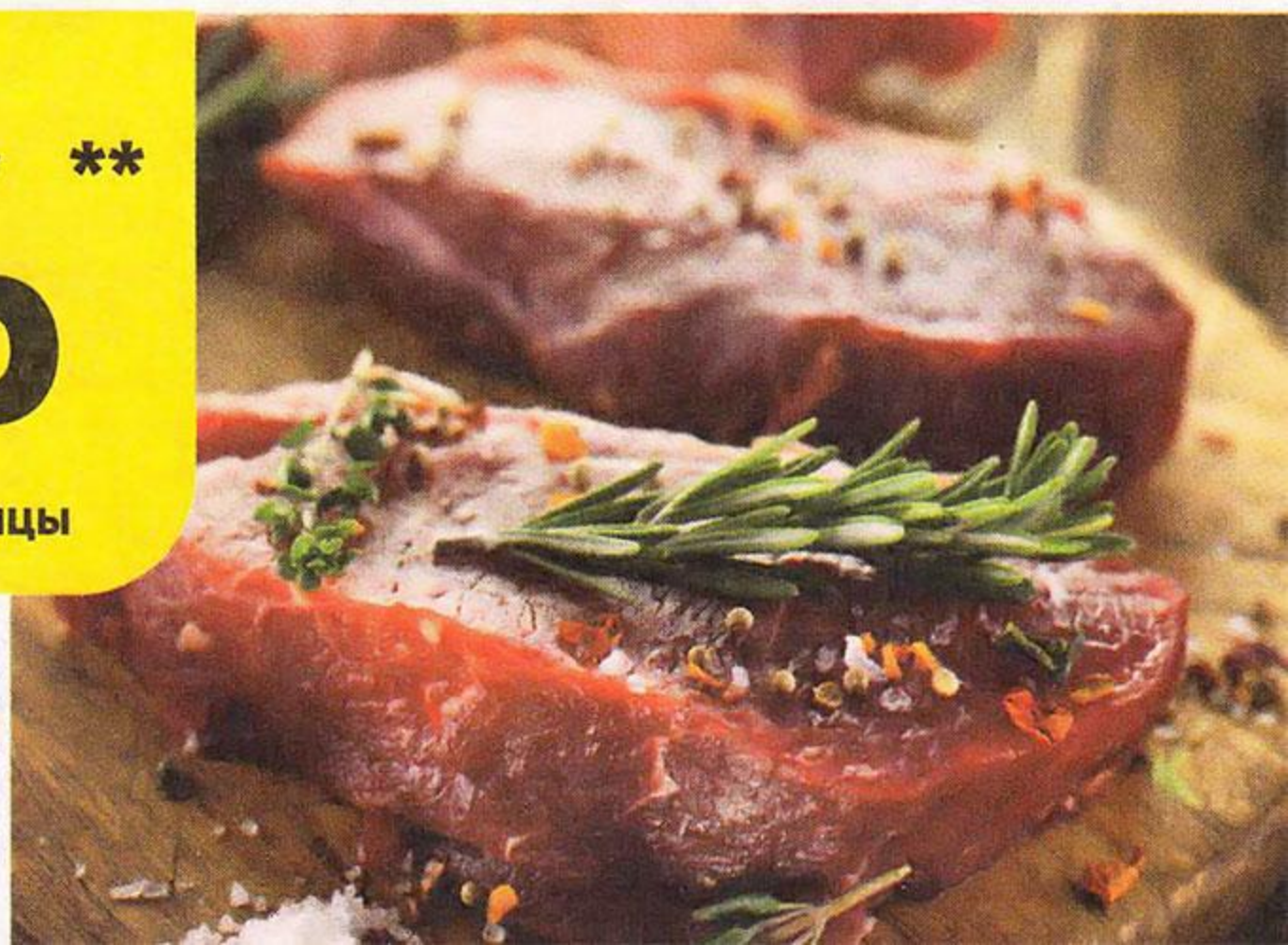
Скидка на продукцию  
собственного производства

# 10% \*\*

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

\*\*\*Кроме 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 «Соц. цена». 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: magnet.ru. Оценивайте нас в мобильном приложении «Магнит» 6+.





# Цена – что надо!

## Свежее предложение



СЕМЕЙНЫЙ



ЭКСТРА

24–30 мая 2023 г.

**КРЕВЕТКИ** аргентинские красные без головы, 1 кг



1299<sup>99</sup> -15%  
**1099<sup>99</sup>**

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



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

**ОКУНЬ МОРСКОЙ\*** полуфабрикат из замороженного сырья, 1 кг



**439<sup>99</sup>**

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



394<sup>99</sup> -24%  
**299<sup>99</sup>**

**СКУМБРИЯ\***, полуфабрикат из замороженного сырья, 1 кг



279<sup>99</sup> -11%  
**249<sup>99</sup>**

**МОЙВА\*** Неразделанная, полуфабрикат из замороженного сырья, 1 кг



224<sup>99</sup> -24%  
**169<sup>99</sup>**

**НИСУАЗ С ТУНЦОМ, КАРТОФЕЛЕМ И СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ**

### Ингредиенты:

• Филе тунца	500 г
• Мелкий картофель	500 г
• Стручковая фасоль	200 г
• Помидоры	4 шт.
• Красный лук	1/2 шт.
• Яйца	2 шт.
• Оливки без косточек	50 г
• Каперсы	1 ст. л.
• Базилик и петрушка	по 3 веточки
• Рукола	100 г
• Сахар, соль	1/2 ч. л.
• Оливковое масло	1 ч. л.
• Красный винный уксус	1 ст. л.

### Для заправки:

• Оливковое масло	4 ст. л.
• Красный винный уксус	1 ч. л.
• Зерновая горчица	1 ч. л.
• Сахар	1/2 ч. л.
• Соль	по вкусу
• Свежемолотый черный перец	по вкусу

**ФИЛЕ ТУНЦА\*** полуфабрикат из замороженного сырья, 1 кг  
26–28 мая 2023 г.



819<sup>99</sup> -21%  
**649<sup>99</sup>**

### Приготовление:

1. Вскипятите 1 л воды, посолите и положите очищенный картофель. Варите под крышкой на среднем огне 10 мин, добавьте фасоль и готовьте еще 5 мин. Слейте отвар, овощи обсушите.
2. Отварите яйца вкрутую, 7 мин. Залейте холодной водой, немного остудите, очистите от скорлупы и разрежьте вдоль на 4 части. Помидоры нарежьте дольками.
3. Тонко нашинкуйте лук, сложите в миску, влейте уксус и 1 ст. л. воды, добавьте сахар, соль и перец. Накройте пищевой пленкой и оставьте на 10 мин.
4. Для заправки соедините в небольшой миске все ингредиенты и взбейте вилкой.
5. В большой миске соедините картофель с фасолью, помидоры, оливки и каперсы, добавьте листья руколы, крупно нарезанные листья базилика и петрушки и полейте половиной заправки. Аккуратно перемешайте салат и выложите на большое блюдо.
6. Обсушите филе тунца бумажными полотенцами, посолите, посыпьте перцем и смажьте оливковым маслом. Хорошо разогрейте сковороду-гриль и разложите рыбу. Жарьте на сильном огне 2 мин, переверните на другую сторону и готовьте еще 1,5 мин. Тунец должен оставаться внутри ярко-розовым. Переложите филе на доску, оставьте на 5 мин, затем нарежьте тонкими ломтиками.
7. Разложите на салате ломтики тунца, маринованный лук и четвертинки яиц, полейте оставшейся заправкой и сразу подавайте на стол.

