

встреча со вкусом

10.06-24.06.25

ФОРЕЛЬ РАДУЖНАЯ,
стейк, весовая, 1 кг

-11%

1499⁹⁹
~~1699~~



ШАШЛЫК
ИЗ СВИНОЙ ЛОПАТКИ,
без кости,
в маринаде Алабама,
охлажденный,
весовой, 1 кг

-26%

369⁹⁹
~~499⁹⁹~~

МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ,
весовая, 100 г

-10%

26⁹⁹
~~29⁹⁹~~



вариант приготовления блюда



вариант приготовления блюда



вариант приготовления блюда

САЛАТ ВИНЕГРЕТ,
классический, весовой,
100 г

-12%

34⁹⁹
~~39⁹⁹~~



-15%

33⁹⁹
~~39⁹⁹~~

САЛАТ
СВЕКЛА С ЧЕСНОКОМ,
весовой, 100 г



-16%

349⁹⁹
~~419⁹⁹~~

ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ,
в маринаде, охлажденная,
весовая, 1 кг

lenta.com/sm



Правила приготовления идеального шашлыка

- 1. Правильный выбор мяса**
Для шашлыка лучше выбирать части с жировыми прослойками, чтобы блюдо получилось сочнее. Идеально подойдет свиная шея в сбалансированном маринаде.
- 2. Равномерная нарезка**
Размер и форма куска должны быть максимально близкими к одинаковым. Так все куски прожарятся равномерно и одновременно. Оптимальный вес кусочка — 50–60 г.
- 3. Не поливать мясо на мангале**
Это снижает температуру мяса, ему нужно снова нагреваться, в процессе оно теряет сочность и становится более жёстким.
- 4. Дать мясу отдохнуть**
Нужно снять мясо с мангала или гриля и неплотно накрыть лавашом или фольгой на 7–10 минут. За это время выравнивается температура внутри кусков, и мясо окончательно доходит до готовности.
- 5. Регулярно переворачивать шампуры**
Это нужно, чтобы мясо прожаривалось равномерно и не подгорало. Время приготовления зависит от вида мяса, размера кусков и интенсивности жара, но в среднем составляет 15–20 минут.
- 6. Попробуйте приготовить на мангале не только мясо, но и овощи.**
Они станут идеальным дополнением к шашлыку.



Шашлычки из креветок с черри и колбасками

- Подготовка **20 минут** | Маринование **20 минут**
Приготовление **30 минут**
- Ингредиенты:**
- Оливковое масло – 6 ст. л.
 - Чеснок – 4 зубчика
 - Уксус яблочный – 4 ч. л.
 - Смесь итальянских трав – 1 ч. л.
 - Паприка сладкая – 3 ч. л.
 - Перец чили молотый – 0.5 ст. л.
 - Креветки королевские – 12 шт.
 - Колбаски для жарки – 3 шт.
 - Лук красный – 2 шт.
 - Помидоры черри – 12 шт.
 - Растительное масло – 1 ст. л.
 - Соль – по вкусу
 - Перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления:

1. Смешайте венчиком оливковое масло, очищенный и пропущенный через пресс чеснок, уксус, итальянские травы, паприку, чили. Посолите, поперчите. Выложите креветки в маринад и оставьте на 20 минут.

2. Каждую колбаску разрежьте поперек на 4 части. Лук очируйте, разрежьте на четвертинки, затем разделите на чешуйки.

3. Подготовьте шашлычки, нанизав на металлические шпажки или тонкие шампуры ингредиенты в следующем порядке: креветка, кусочек колбаски, помидор черри, 2–3 чешуйки красного лука. Затем дважды повторите слои. Обильно смажьте шашлычки с помощью кисточки маслом с травами и специями.

4. Запекайте шашлычки на хорошо разогретой смазанной растительным маслом решетке 10 минут. Время от времени переворачивайте и смазывайте ароматным маслом.

5. Подавайте шашлычки с зеленым салатом, свежими овощами. Оставшееся ароматное масло перелейте в соусник и подайте отдельно.



-26%
109⁹⁹
~~149⁹⁹~~
БУРГЕР СИБАГРО,
из свинины и говядины,
охлажденный, 200 г



-21%
179⁹⁹
~~229⁹⁹~~
МИНИ-КОЛБАСКИ
ТРОЕКУРОВО КУРБАСКИ,
куриные, охлажденные,
350 г



-19%
209⁹⁹
~~259⁹⁹~~
КОЛБАСКИ ДЛЯ ЖАРКИ
ОМСКИЙ БЕКОН,
с пикантными специями,
охлажденные, 600 г



-17%
289⁹⁹
~~349⁹⁹~~
КУПАТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ
ИНДИЛАЙТ ПО-ДОМАШНЕМУ,
охлажденные, 500 г



100 г
-14%
46⁹⁹
~~54⁹⁹~~
НАБОР ДЛЯ ОКРОШКИ,
с ветчиной, весовой



100 г
-10%
44⁹⁹
~~49⁹⁹~~
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО,
весовой



100 г
-14%
46⁹⁹
~~54⁹⁹~~
БЕДРА КУРИНЫЕ ГРИЛЬ,
весовые



100 г
-14%
59⁹⁹
~~69⁹⁹~~
СВИНИНА ПО-МОНАСТЫРСКИ,
весовая



-17%
289⁹⁹
~~349⁹⁹~~
БЕДРО ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА ТРОЕКУРОВО,
для барбекю, охлажденное, весовое,
1 кг



Только в Супер Ленте
-23%
419⁹⁹
~~549⁹⁹~~
СТЕЙК ЛЕНТА FRESH,
из свиной корейки, в маринаде барбекю,
охлажденный, весовой, 1 кг



-14%
599⁹⁹
~~699⁹⁹~~
РЕБРЫШКИ СВИНЫЕ ЛЕНТА FRESH,
в маринаде, охлажденные, весовые,
1 кг



-22%
34⁹⁹
~~44⁹⁹~~
БУЛОЧКА
ДЛЯ ГАМБУРГЕРА ВОСХОД,
нарезанная, 120 г



-20%
39⁹⁹
~~49⁹⁹~~
ЛАВАШ
ТД НАЦИОНАЛЬНЫЙ ХЛЕБ
АРМЯНСКИЙ, премиум, 330 г



-13%
49⁹⁹
~~57⁹⁹~~
ЛАВАШ
МЭРИ-ЛАЙН АРМЯНСКИЙ,
пшеничный, 300 г



от 2 шт.
52^{99*}
-14%
59⁹⁹
~~69⁹⁹~~
ЛЕПЕШКА
УЗБЕКСКАЯ,
250 г
*Цена указана за единицу товара и действительна при одновременной покупке 2 и более шт. При покупке 1 шт. цена будет составлять 59,99 руб.

Возьми с собой!



КРУАССАН,
с шоколадной начинкой,
55 г

-12%

34⁹⁹

~~39⁹⁹~~



-14%

42⁹⁹
~~49⁹⁹~~

САМСА,
с курицей, 105 г



-16%

100 г

49⁹⁹
~~59⁹⁹~~

БЛИНЧИКИ
С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ,
весовые



-10%

89⁹⁹
~~99⁹⁹~~

БРЕЦЕЛЬ ДОГ,
150 г



-15%

169⁹⁹
~~199⁹⁹~~

СЭНДВИЧ,
с курицей и яйцом,
170 г



от 2 шт.
32^{99*}

-22%

34⁹⁹
~~44⁹⁹~~

ПИРОЖОК,
с яблоком, 80 г



от 2 шт.
139^{99*}

-11%

159⁹⁹
~~179⁹⁹~~

ПИРОЖНОЕ КОНФИ-ТЕРРА
КОРЗИНОЧКА, ассорти, 180 г



ВЫГОДНО
189⁹⁹

ПИРОЖНЫЕ ЭКЛЕРЫ MIREL,
с белковым кремом, 160 г



-10%

89⁹⁹
~~99⁹⁹~~

МОРС ЛЕНТА FRESH,
клюквенный, 500 мл

супер  лента

10.06 – 24.06.25 | 8-800-700-4111 | LENTA.COM/SM

СФО Предложения по Карте №1 с 10.06.25 по 24.06.25, при наличии товара (если иное не указано в соответствующем предложении). Цены указаны с учетом скидки. Скидки средние по сети, указаны справочно и рассчитаны от цены без Карты №1, не суммируются с другими или применяются наибольшая. Размер скидки может быть уменьшен, чтобы цена товара со скидкой была не ниже МРЛП. Предложения действительны только в Супер Ленте и могут быть изменены условия и ассортимент. Подробности на lenta.com, стойках информации и по тел.: 88007004111. *№1 по количеству покупателей считающих, что программа лояльности по Карте №1 выгодная (опрос покупателей Ленты 2024).