

*Соберите полную коллекцию наших рецептов!*

Сеть магазинов «ДА!» — продуктовый дискаунтер нового формата. Мы предлагаем вам свежие продукты высокого качества по низким ценам. Скажите «ДА!» выгодным покупкам, скидкам, акциям и специальным предложениям!



[www.market-da.ru](http://www.market-da.ru)



*Торговые марки, рекомендованные в рецептах, по вашему желанию могут быть заменены на любые другие.*

*Данная листовка предназначена для распространения только на территории магазинов "ДА!".*

№6

НАПОЛНИТЕ  
НОВЫЙ ГОД  
СЧАСТЛИВЫМИ  
ИСТОРИЯМИ





# Селедка под шубой

Блюдо примерно на 6 порций\*



## Ингредиенты:

- Свекла – 900 г
- Яблоки – 300 г
- Картофель – 600 г
- Лук репчатый – 200 г
- Сельдь филе **«ПЕТРОВСКАЯ БУХТА»** кусочки в масле – 600 г
- Морковь – 300 г
- Майонез Провансаль классический **«ПАСПЬЕ»**, 67% – 250 мл



## Приготовление:

1. Свеклу, морковь и картофель отварить, очистить и нарезать мелкими кубиками или натереть на средней терке. Свеклу слегка отжать.
2. Филе сельди и лук нарезать мелкими кубиками.
3. На порционные тарелки установить кулинарные кольца нужного диаметра. Первым слоем выложить в них натертый картофель, смазать майонезом. Затем кусочки сельди, лук, морковь и снова майонез. Сверху выложить яблоко, смазать майонезом, верхним слоем выложить свеклу.
4. Перед подачей на стол снять кольца, украсить каждую порцию тертым желтком и листочком зелени.

Салат лучше приготовить заранее, чтобы все слои успели пропитаться.

Стоимость блюда  
около

**249 ₺\*\***

\* Из расчета приблизительно 400 г на порцию без учета уварки и у жарки продуктов.

\*\* Стоимость продуктов в магазинах «ДА!» (ООО «Фреш Маркет») для приготовления данного блюда, калькуляция произведена исходя из граммовки в рецепте и стоимости продуктов по состоянию на 27.10.2017 г.

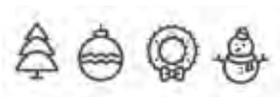


Сельдь **«ПЕТРОВСКАЯ БУХТА»** – аппетитная, пряного посола. Майонез **«ПАСПЬЕ»** придаст особенный вкус любому блюду.



# Салат «Мимоза»

Блюдо примерно на 6 порций\*



## Ингредиенты:

- Яйца – 6 шт.
- Сардины «**ПЕТРОВСКАЯ БУХТА**» – 300 г
- Сыр Российский «**ГОРДОСТЬ ДОМА**» кусок – 240 г
- Сливочное масло «**МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ**» 82,5% – 70 г
- Майонез «**ПАСПЬЕ**» 67% – 200 мл
- Морковь – 300 г

.....

## Приготовление:

1. Отварить яйца и натереть по отдельности белки и желтки на мелкой терке.
2. Сыр и морковь натереть на терке, сардины измельчить ножом.
3. На дно салатника выложить белки и смазать их майонезом.
4. По очереди выложить рыбу, сыр и морковь, смазывая майонезом каждый слой.
5. На морковь выложить натертое на терке сливочное масло, затем желтки.
6. Украсить салат и подать на стол.

Стоимость блюда  
около

259 ₺ \*\*

\* Из расчета приблизительно 200 г на порцию без учета уварки и у жарки продуктов.

\*\* Стоимость продуктов в магазинах «ДА!» (ООО «Фреш Маркет») для приготовления данного блюда, калькуляция произведена исходя из граммовки в рецепте и стоимости продуктов по состоянию на 27.10.2017 г.



Сардины «**ПЕТРОВСКАЯ БУХТА**» – нежные, в меру жирные, ароматные и аппетитные. Сыр Российский «**ГОРДОСТЬ ДОМА**» твердый, с насыщенным сливочным вкусом. Сливочное масло «**МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ**» отличается нежной консистенцией. Майонез «**ПАСПЬЕ**» придаст особенный вкус любому блюду.



# Курица с яблоками

Блюдо примерно на 6 порций\*

## Ингредиенты:

- Курица – 1,5 кг
- Яблоки кислые небольшие (сезонные) – 600 г
- Чернослив **RITMIX** – 75 г
- Горчица **«БАБУШКИН ПОГРЕБОК»** – 1 ч. л. (примерно 10 г)
- Приправа для курицы **«КУХЕНВИЛЬ»** – 1 ч. л. (примерно 3 г)
- Перец черный молотый **«КУХЕНВИЛЬ»** – по вкусу (примерно 1 г)
- Соль – по вкусу (примерно 5 г)
- Уксус **«БАБУШКИН ПОГРЕБОК»** 9% – 0,5 ч. л. (примерно 2,5 мл)
- Сахар – 0,5 ч. л. (примерно 2,5 г)



## Приготовление:

1. Смешать соль, перец и карри, натереть этой смесью тушку курицы изнутри и снаружи и отставить в сторону на время приготовления начинки.
2. Яблоки нарезать кубиками. Уксус с сахаром развести водой и сбрызнуть яблоки.
3. Чернослив промыть, обдать кипятком и нарезать небольшими дольками.
4. Яблоки смешать с черносливом, нафаршировать этой смесью курицу и зашить.
5. Обмазать тушку горчицей, поместить в рукав для запекания и отправить в разогретую до 180 °С духовку на 1 час.
6. Украсить блюдо зеленью и дольками яблок и подать на стол.

Стоимость блюда  
около

229 ₺ \*\*

\* Из расчета приблизительно 300 г на порцию без учета уварки и у жарки продуктов.

\*\* Стоимость продуктов в магазинах «ДА!» (ООО «Фреш Маркет») для приготовления данного блюда, калькуляция произведена исходя из граммовки в рецепте и стоимости продуктов по состоянию на 27.10.2017 г.



Чернослив **RITMIX** – вкусный источник витаминов, микроэлементов и клетчатки. Горчица **«БАБУШКИН ПОГРЕБОК»** сделает мясо нежным и добавит приятной остроты. Приправа для курицы **«КУХЕНВИЛЬ»** содержит смесь пряностей, которые дарят куриному мясу насыщенный вкус и аромат. Перец черный молотый **«КУХЕНВИЛЬ»** придаст остроты любому блюду.



# Фаршированные помидоры с креветками

Блюдо примерно на 4 порции\*

## Ингредиенты:

- Помидоры твердые – 8 шт. (примерно 1,5 кг)
- Креветки очищенные **SHELLY CRUZ GOLD** – 400 г
- Рис длиннозерный пропаренный «**ЗЕРНОДАР**» – 100 г
- Яйцо куриное – 1 шт.
- Пармезан **ORECHIO ORO** – 2 ст. л. (примерно 20 г)
- Масло оливковое **MINOS** – 1–2 ст. л. (примерно 40 мл)
- Петрушка сушеная «**КУХЕНВИЛЬ**» – 20 г
- Соль – по вкусу (примерно 5 г)



## Приготовление:

1. Отварить рис.
2. Очищенные креветки разморозить, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 3–4 минуты. Откинуть на дуршлаг, остудить и мелко нарезать.
3. Смешать рис, креветки, слегка взбитое сырое яйцо и измельченную зелень петрушки. Посолить по вкусу.
4. С крепких спелых помидоров срезать верхушки и выбрать серединки. Наполнить помидоры фаршем, каждый сбрызнуть оливковым маслом и посыпать тертым пармезаном.
5. Плотно уложить фаршированные помидоры в форму и отправить в разогретую до 180 °С духовку примерно на 20 минут.

Стоимость блюда  
около

559 ₺ \*\*

\* Из расчета приблизительно 450 г на порцию без учета уварки и у жарки продуктов.

\*\* Стоимость продуктов в магазинах «ДА!» (ООО «Фреш Маркет») для приготовления данного блюда, калькуляция произведена исходя из граммовки в рецепте и стоимости продуктов по состоянию на 27.10.2017 г.



Креветки очищенные **SHELLY CRUZ GOLD** – кладезь белка, йода и других микроэлементов. Рис «**ЗЕРНОДАР**» после варки сохраняет полезные вещества и становится рассыпчатым. Пармезан **ORECHIO ORO** прекрасно плавится и образует аппетитную корочку. Масло оливковое **MINOS** богато не только витаминами, но и полезными аминокислотами.



# Лосось в сырно-сливочном соусе

Блюдо примерно на 2 порции\*

## Ингредиенты:

### Обжаренный лосось

- Лосось стейк – 425 г
- Лимон – ½ шт. (примерно 70 г)
- Соевый соус – 1 ч. л. (примерно 10 мл)
- Растительное масло «ПРАЗДНИК УРОЖАЯ» – 1 ст. л. (примерно 20 мл)

### Сырно-сливочный соус с чесноком

- Сливочное масло «МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ» 82,5% – 70 г
- Сливки «МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ» 10% – 70 мл
- Соевый соус – 1 ч. л. (примерно 10 мл)
- Сыр Российский «ГОРДОСТЬ ДОМА» кусок – 70 г
- Чеснок – 1 зубчик (примерно 5 г)



## Приготовление:

1. Лосось вымыть, обсушить, выложить на разогретую сковороду с растительным маслом, каждый кусок сбрызнуть соевым соусом, сверху уложить ломтик лимона. Обжарить лосось с двух сторон до готовности.
2. Сливочное масло растопить на медленном огне, добавить в него тертый сыр и измельченный чеснок. Постоянно помешивая, прогреть, чтобы сыр расплавился, затем добавить сливки и соевый соус. Снова все прогреть, взбивая венчиком, до однородной консистенции.
3. Кусочки лосося полить соусом, украсить ломтиками лимона и подать на стол.

Стоимость блюда  
около

571 ₺\*\*

\* Из расчета приблизительно 200 г на порцию без учета уварки и у жарки продуктов.

\*\* Стоимость продуктов в магазинах «ДА!» (ООО «Фреш Маркет») для приготовления данного блюда, калькуляция произведена исходя из граммовки в рецепте и стоимости продуктов по состоянию на 27.10.2017 г.



Растительное масло «ПРАЗДНИК УРОЖАЯ» незаменимо при обжарке рыбы, мяса или овощей. Сливочное масло «МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ» отличается мягким натуральным вкусом. Сливки «МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ» придадут соусу легкую нежную консистенцию. Сыр Российский «ГОРДОСТЬ ДОМА» отлично плавится и делает соус густым и пикантным.



# «Наполеон» классический со сгущенкой

Блюдо примерно на 10 порций\*

## Ингредиенты:

### Для коржей

- Яйца – 2 шт.
- Сахар – 60 г
- Соль – по вкусу (примерно 5 г)
- Вода минеральная негазированная «ЭРИНЗ» – 150 мл
- Уксус «БАБУШКИН ПОГРЕБОК» 9% – 20 мг
- Сливочное масло «МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ» 82,5% – 250 г
- Мука «ПЕКАРНЯ МАРИИ» – 600 г

### Крем

- Сгущенное молоко «МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ» – 300 г
- Сливочное масло «МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ» 82,5% – 100 г

## Приготовление:

1. В небольшую емкость разбить яйца, добавить соль и сахар, влить воду, уксус и все перемешать.
2. На рабочую поверхность насыпать муку. Добавить нарезанное кубиками сливочное масло и порубить его с мукой в крошку.
3. Собрать крошку в горку, посередине сделать углубление и, частями вливая в него яичную смесь, замесить тесто. Скатать тесто в шар и отправить в холодильник на 1,5 часа. Затем разделить его на 9–10 равных частей, скатать их в шарики и снова отправить в холодильник на 1 час.
4. Каждый шарик теста выложить на пекарскую бумагу, раскатать в тонкий пласт, проколоть вилкой в нескольких местах и переложить на противень. Выпекать в духовке 5–7 минут при температуре 220 °С.
5. Приготовить крем: размягченное сливочное масло перемешать со сгущенкой до однородности.
6. Из испеченных пластов вырезать круги и собрать из них торт, промазывая кремом каждый корж. Обрезки измельчить и украсить ими торт.
7. Отправить «Наполеон» в холодильник на 4–5 часов.

Стоимость блюда около

259 руб \*\*

\* Из расчета приблизительно 150 г на порцию без учета уварки и у жарки продуктов.

\*\* Стоимость продуктов в магазинах «ДА!» (ООО «Фреш Маркет») для приготовления данного блюда, калькуляция произведена исходя из граммовки в рецепте и стоимости продуктов по состоянию на 27.10.2017 г.

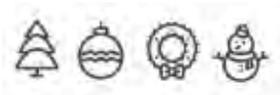


Вода «ЭРИНЗ» долго сохраняет все свои полезные свойства и вкусовые качества. Уксус «БАБУШКИН ПОГРЕБОК», добавленный в слоеное тесто, улучшит его эластичность. Тесто из муки «ПЕКАРНЯ МАРИИ» получается легким, а выпечка отличается пышностью и идеальной текстурой. В состав сгущенного молока «МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ» входят только молоко и сахар, поэтому у него такой насыщенный сливочный вкус. Сливочное масло «МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ» обладает натуральным вкусом и идеальной для крема консистенцией.



# Грог на основе коньяка

Напиток примерно на 1 порцию\*



## Ингредиенты:

- Коньяк армянский «**АРЕГУНИ**» 5 лет – 75 мл
- Мед гречишный «**БАБУШКИН ПОГРЕБОК**» – 20 г
- Вода минеральная негазированная «**КРИСТАЛЬНЫЙ ИСТОЧНИК**» – 150 мл
- Лимон – 1 шт.



.....



## Приготовление:

1. Стакан для грога подогреть.
2. На дно стакана положить мед, налить коньяка и кипятка.
3. Добавить в напиток ломтик свежего лимона и подать на стол.

Стоимость  
напитка около

**84 ₺\*\***



\* Из расчета приблизительно 200 мл на порцию без учета уварки и у жарки продуктов.

\*\* Стоимость продуктов в магазинах «ДА!» (ООО «Фреш Маркет») для приготовления данного напитка, калькуляция произведена исходя из граммовки в рецепте и стоимости продуктов по состоянию на 27.10.2017 г.



Коньяк «**АРЕГУНИ**» пятилетней выдержки отличается гармоничным мягким вкусом и приятным послевкусием. Мед гречишный «**БАБУШКИН ПОГРЕБОК**» сделает напиток еще вкуснее и ароматнее. Вода минеральная негазированная «**КРИСТАЛЬНЫЙ ИСТОЧНИК**» долго сохраняет все свои полезные свойства и вкусовые качества.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ