

*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)



№4

# Октябрь фест

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ  
К ПРАЗДНИКУ!



# Пицца по-баварски



## Ингредиенты (на 8 порций)

Для теста:

Мука – 300-400 г  
Дрожжи – 1 ч. л. сухих  
Сахар – 0,5 ч. л.  
Соль – 0,5 ч. л.  
Масло растительное – 1 ст. л.  
Вода теплая – 200 мл

Для начинки:

Яйцо – 1 шт.  
Сервелат коньячный «СЕМЬ ХОЛМОВ» – 100 г  
Сыр Пармезан **ORESCCHIO ORO** – 70 г  
Лук репчатый – 1 головка  
Масло растительное – 2 ст. л.  
Зелень (укроп, лук, петрушка) – 1 пучок  
Соль, перец – по вкусу

## Приготовление

1. Дрожжи развести в теплой воде, добавить сахар, перемешать и оставить на 15 мин. В глубокую посуду просеять 300 г муки, добавить соль, разведенные дрожжи и растительное масло. Замесить мягкое тесто (добавить еще муки при необходимости, чтобы не прилипало к рукам), накрыть полотенцем и оставить на 30 мин.
2. Сыр натереть на крупной терке. Лук нарезать тонкими полукольцами, сервелат — полосками средней толщины, зелень измельчить. Сложить все в глубокую посуду, добавить яйца, растительное масло, перец, соль и хорошо перемешать.
3. Духовку разогреть до 240 °С. Тесто разделить на 2 части, каждую тонко раскатать, переложить на смазанный растительным маслом противень и сделать небольшие бортики.
4. Выложить на тесто начинку, разровнять и выпекать в духовке 10-15 мин. до румяной корочки.

Рекомендуем купить в «ДА!»

**СЕРВЕЛАТ КОНЬЯЧНЫЙ «СЕМЬ ХОЛМОВ»** изготовлен из отборного мяса и отличается характерным ароматом благодаря уникальной комбинации специй и коньяка. Пармезан **ORESCCHIO ORO** равномерно плавится и создает аппетитную золотистую корочку





# Салат «Мюнхенский»



## Ингредиенты (на 4 порции)

- Картофель отварной в мундире – 5-6 шт.
  - Грудинка варено-копченая – 100 г
  - Бекон – 50 г
  - Лук красный сладкий – 1 шт.
  - Чеснок – 1 зубчик
  - Петрушка – 1/4 пучка
  - Укроп – 1/4 пучка
  - Перец черный молотый – по вкусу
  - Огурцы маринованные «ПРАЗДНИК УРОЖАЯ» – 4 шт.
  - Растительное масло для жарки
- Для заправки:
- Оливковое масло **MINOS** – 6 ст. л.
  - Горчица «**БАБУШКИН ПОГРЕБОК**» – 2 ч. л.
  - Цветочный мед – 1 ч. л.
  - Яблочный уксус – 1 ст. л.



## Приготовление

1. Вареный картофель слегка остудить, очистить и нарезать ломтиками. Лук нарезать тонкими полукольцами, огурцы – кружочками, грудинку и бекон – соломкой. Петрушку и укроп мелко порубить.
2. На растительном масле быстро обжарить бекон и грудинку.
3. В соуснике смешать масло, горчицу, мед и уксус.
4. Смешать все ингредиенты в глубокой миске и полить заправкой.

Рекомендуем купить в «ДА!»

**ОГУРЦЫ МАРИНОВАННЫЕ «ПРАЗДНИК УРОЖАЯ»** придадут мясному салату изысканный вкус.  
**ОЛИВКОВОЕ МАСЛО MINOS** — лучший выбор для заправки салатов. Горчица «**БАБУШКИН ПОГРЕБОК**», добавленная в заправку, придаст салату приятной остроты.





# Картофельный салат с сельдью



## Ингредиенты (на 2-4 порции)

- Картофель отварной в мундире – 6 шт.
- Лук красный сладкий – 2 шт.
- Сельдь пряного посола **SHELLY CRUZ** – 100 г
- Руккола – 0,5 пучка
- Перец черный молотый **«КУХЕНВИЛЬ»** – по вкусу
- Уксус винный – 2 ч. л.

## Приготовление

1. Теплый картофель очистить от кожуры и нарезать небольшими ломтиками
2. Порезать сельдь тонкими полосками.
3. Лук нарезать тонкими полукольцами, рукколу вымыть и обсушить.
4. В салатнике смешать картофель и лук, поперчить, выложить на порционные тарелки. Сверху выложить сельдь, листочки рукколы и полить уксусом. Дать постоять 5-7 минут и подавать на стол.

Рекомендуем купить в «ДА!»

**СЕЛЬДЬ ПРЯНОГО ПОСОЛА SHELLY CRUZ** не только вкусна и ароматна, но и очень полезна.  
**ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ «КУХЕНВИЛЬ»** добавит остроты любому блюду.







# Свиная рулька в пиве с медом



## Ингредиенты (на 4 порции)

- Свиная рулька (по 500-700 г) – 4 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Лавровый лист «КУХЕНВИЛЬ» – 2-3 шт.
- Мед «БАБУШКИН ПОГРЕБОК» – 2 ч. л.
- Сахар – 2 ст. л.
- Тмин – 1 ч. л.
- Перец черный горошком «КУХЕНВИЛЬ» – 15 шт.
- Гвоздика – 3 шт.
- Тимьян (сушеный) – 4 ч. л.
- Перец черный молотый – 1-2 ч. л.
- Пиво темное – 0,5 л
- Соль – по вкусу

## Приготовление

1. Рульки вымыть, выложить в большую кастрюлю, залить горячей водой, добавить сахар. Довести до кипения и варить 40 минут, периодически снимая пену. Затем добавить нарезанные пополам морковь и лук, а также лавровый лист, тмин, перец горошком, гвоздику и соль. Снова дать закипеть, убавить огонь и готовить еще 1,5 часа. Достать рульки из бульона и накрыть, чтобы не остыли.
2. В одной емкости смешать соль, молотый перец и тимьян, в другой – пиво и мед. Натереть рульки смесью специй, уложить на выстланный пергаментом противень и смазать их медово-пивной смесью.
3. Поставить рульки в разогретую до 200 °С духовку и запекать 20 минут, периодически поливая медово-пивной смесью. Вытащить, перевернуть и снова вернуть в духовой шкаф. Готовить так же еще 15 минут.

## Рекомендуем купить в «ДА!»

**ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ «КУХЕНВИЛЬ»** придаст аромат горячим блюдам. С **МЕДОМ «БАБУШКИН ПОГРЕБОК»** мясо приобретет красивый цвет и изумительный вкус. **ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ «КУХЕНВИЛЬ»** добавит бульонам и маринадам пикантной остроты.





# Квашеная капуста с колбасками



## Ингредиенты (на 2-4 порции)

- Капуста квашеная – 1 кг
- Лук репчатый – 3 шт.
- Чеснок – 2-3 зубчика
- Лавровый лист «КУХЕНВИЛЬ» – 2 шт.
- Тимьян (сушеный) – 1 ч. л.
- Колбаски копченые – 200 г
- Сосиски «СЕМЬ ХОЛМОВ» – 200 г
- Масло растительное «ПРАЗДНИК УРОЖАЯ» – 4 ст. л.
- Перец черный молотый – по вкусу

## Приготовление

1. Лук нарезать полукольцами и обжарить на растительном масле до полупрозрачности.
2. Выложить к луку капусту, приправить лавровым листом и тимьяном и тушить на медленном огне 20 мин.
3. Чеснок пропустить через пресс, добавить к луку с капустой и поперчить.
4. Колбаски и сосиски нарезать кружочками и выложить к овощам. Тщательно перемешать и готовить до полной мягкости квашеной капусты.
5. Подавать с вареным картофелем.

## Рекомендуем купить в «ДА!»

**ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ «КУХЕНВИЛЬ»** придаст аромат горячим блюдам. **СОСИСКИ «СЕМЬ ХОЛМОВ»** быстро готовятся и обладают нежным вкусом. **МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ «ПРАЗДНИК УРОЖАЯ»** незаменимо при обжарке овощей.





# Сырный суп с копченостями



## Ингредиенты (на 4 порции)

- Колбаса копченая – 200 г
- Буженина – 200 г
- Сыр сливочный «ГОРДОСТЬ ДОМА» – 200 г
- Картофель – 5–6 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Соль – 1 ч. л.
- Перец черный молотый – по вкусу
- Лук зеленый – 0,5 пучка
- Масло подсолнечное – 2–3 ст. л.
- Лавровый лист «КУХЕНВИЛЬ» – 2 шт.
- Вода негазированная «ЭРИНЗ» – 1,5–2 л.

## Приготовление

1. Картофель нарезать брусочками или ломтиками, положить в кастрюлю с кипящей водой и варить 10 мин.
2. Колбасу и буженину нарезать на кусочки, выложить в кастрюлю к картофелю и варить на среднем огне 5–7 мин.
3. Репчатый лук и морковь нарезать тонкими брусочками.
4. В сковороде разогреть подсолнечное масло, обжарить на нем лук и морковь до золотистого цвета и выложить в кастрюлю с картофелем и копченостями.
5. Заправить суп сыром и тщательно перемешать. Положить лавровый лист, черный перец, соль и варить 7–8 мин. Выключить огонь и накрыть кастрюлю крышкой. Дать супу настояться 10 мин.
6. Подать на стол, посыпав мелко нарезанным зеленым луком.

## Рекомендуем купить в «ДА!»

**ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ «КУХЕНВИЛЬ»** придаст аромат горячим блюдам. **ВОДА НЕГАЗИРОВАННАЯ «ЭРИНЗ»** долго сохраняет все свои полезные свойства и вкусовые качества. Со сливочным сыром «**ГОРДОСТЬ ДОМА**» суп приобретет нежный вкус и кремовую консистенцию.





# Яблочный штрудель



## Ингредиенты (на 8 порций)

Для теста:

- Мука **«ПЕКАРНЯ МАРИИ»** – 250 г
- Яйца – 2 шт.
- Растительное масло – 3 ст. л.
- Соль – 1/3 ч. л.
- Яблоки – 8 шт.
- Изюм – 80 г
- Соль – по вкусу
- Лимон – 1/2 шт.

Для начинки:

- Масло сливочное **«МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ»** – 100 г
- Панировочные сухари – 30 г
- Сахар – 50 г
- Миндаль **RITMIX** – 70 г
- корица молотая – 1/4 ч. л.
- Молоко – 2 ст. л.
- Изюм – 1/2 стакана

## Приготовление

1. Просеять муку, добавить 1 ст. л. растительного масла, 100 мл теплой воды, яйцо, соль и замесить тесто. Разделить его на 2 части. В одну добавить еще 1 ст. л. масла, снова соединить и вымесить тесто. Скатать шар, примять, полить оставшимся маслом, накрыть и оставить на 30 мин.
2. Яблоки нарезать тонкими дольками, сбрызнуть соком лимона. Миндаль измельчить, изюм обдать кипятком.
3. Большое х/б полотенце присыпать мукой, на нем как можно тоньше раскатать тесто, смазать его сливочным маслом и присыпать сухарями, оставив с одного края полоску шириной 10 см.
4. Сахар смешать с корицей. На сухари равномерно выложить яблоки, изюм и миндаль. Присыпать сахаром с корицей, сверху положить несколько кусочков сливочного масла. Желток взбить с молоком и смазать полоску теста без начинки.
5. Свернуть рулет с помощью полотенца. Противень смазать оставшимся маслом, присыпать мукой, уложить на него штрудель швом вниз, смазать желтком с молоком и отправить в разогретую до 220 °С духовку на 40 минут. Во время выпекания смазать желтком с молоком еще 2-3 раза.

Рекомендуем купить в «ДА!»



Тесто из **МУКИ «ПЕКАРНЯ МАРИИ»** получается легким и эластичным, а выпечка отличается пышностью и идеальной текстурой. **МИНДАЛЬ RITMIX** придаст выпечке нежный ореховый вкус. **СЛИВОЧНОЕ МАСЛО «МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ»** порадует нежным и натуральным вкусом.



