

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



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

Страшно №5

**ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ
рецепты!**



ТОЛЬКО ПОПРОБУЙТЕ!

Сырно-рисовая запеканка с тыквой

Блюдо примерно на 6 порций*

Ингредиенты:

- Рис длиннозерный **«ЗЕРНОДАР»** – 230 г
- Тыква – 800 г
- Лук репчатый – 1 шт. (примерно 140 г)
- Масло сливочное **«МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ»** 82,5 % – 60 г
- Сыр Пармезан **ORESCIO ORO** – 30 г
- Томатная паста **«ПРАЗДНИК УРОЖАЯ»** – 500 мл
- Соль – примерно 5 г
- Перец черный (молотый) – примерно 1 г

Стоимость
блюда около
210 Р**

Приготовление:

1. Рис залить водой в пропорции 1:2 и варить в течение 20 минут, чтобы он был рассыпчатым.
2. Лук нарезать мелкими кубиками и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Тыкву очистить от кожицы, удалить сердцевину, мякоть натереть на крупной терке.
3. Готовый рис перемешать с тыквой и обжаренным луком, посолить, поперчить и выложить ровным слоем в смазанную маслом форму. Залить томатным соусом и посыпать тертым сыром.
4. Запекать в духовке 15–20 минут при средней температуре до золотистого цвета.

Рекомендуем купить в «ДА!»

Длиннозерный рис **«ЗЕРНОДАР»** после варки сохраняет полезные вещества и становится рассыпчатым. Сыр Пармезан **ORESCIO ORO** хорошо плавится и образует аппетитную корочку. Томатная паста **«ПРАЗДНИК УРОЖАЯ»** сделана из свежих помидоров и прекрасно сочетается с самыми разными продуктами.

* Из расчета приблизительно 250 г на порцию без учета убавки 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 05.10.2017 г.



Салат из тыквы с куриной грудкой и чесноком

Блюдо примерно на 4 порции*

Ингредиенты:

- Тыква – 300 г
- Куриная грудка «СЕМЬ ХОЛМОВ» – 500 г
- Моцарелла **ORECCHIO ORO** – 200 г
- Зеленый салат в горшочке – 150 г
- Чеснок – 3 зубчика (примерно 15 г)
- Сок ½ лимона (примерно 25 мл)
- Оливковое масло **MINOS** – 2 ст. ложки (примерно 40 мл)

Стоимость
блюда около
285 Р**

Приготовление:

1. Тыкву очистить, удалить сердцевину, мякоть отварить до готовности и нарезать кубиками.
2. Куриную грудку отварить и нарезать пластинками.
3. Чеснок пропустить через пресс. Из лимона выжать сок.
4. Смешать в салатнике кусочки грудки, тыквы, листья салата, моцареллу, добавить чеснок и заправить лимонным соком, оливковым маслом и перемешать. При желании можно подсолить салат по вкусу и посыпать кедровыми орешками.

Рекомендуем купить в «ДА!»

Сочная и вкусная куриная грудка «СЕМЬ ХОЛМОВ» богата белком и отлично подходит для приготовления диетических блюд. Оливковое масло **MINOS** идеально для заправки салатов. Моцарелла **ORECCHIO ORO** с нежнейшей текстурой придаст блюду особенный вкус.

* Из расчета приблизительно 290 г на порцию без учета убавки 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 05.10.2017 г.



Пшениная каша с тыквой

Блюдо примерно на 5 порций*

Ингредиенты:

- Пшено «**ЗЕРНОДАР**» – 1 стакан (примерно 220 г)
- Вода «**КРИСТАЛЬНЫЙ ИСТОЧНИК**» – 2 стакана (примерно 500 мл)
- Молоко «**МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ**» – 2 стакана (примерно 500 мл)
- Масло сливочное «**МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ**» 82,5 % – 60 г
- Тыква – около 300 г
- Соль – примерно 5 г
- Мед цветочный «**БАБУШКИН ПОГРЕБОК**» – по вкусу (примерно 25 г)
- Чернослив и абрикос **RITMIX** – 300 г

Стоимость
блюда около
261 Р**

Приготовление:

1. Пшено перебрать и промыть до чистой воды.
2. С тыквы срезать кожуру, мякоть нарезать кубиками 1 x 1 см.
3. Засыпать пшено в кастрюлю, добавить кусочки тыквы, залить горячей водой и поставить на огонь. Когда закипит, посолить, снять пену и выпарить воду, пока пшено не разварилось. Перемешивать не надо.
4. Долить в кастрюлю горячее молоко, накрыть крышкой и варить кашу на умеренном огне до полной готовности. Добавить сливочное масло и разложить по тарелкам. При желании можно посыпать кашу сахаром.
5. Уже в тарелке в кашу добавить мед и сухофрукты.

Рекомендуем купить в «ДА!»

Каша из пшена «**ЗЕРНОДАР**» получается вкусной, сытной и рассыпчатой. Масло сливочное «**МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ**» отличается нежным естественным вкусом. Натуральный цветочный мед «**БАБУШКИН ПОГРЕБОК**» сделает любое блюдо вкуснее и ароматнее.

* Из расчета приблизительно 350 г на порцию без учета упаковки 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 05.10.2017 г.



Тыквенный суп-пюре с креветками и кукурузой

Блюдо примерно на 6 порций*

Ингредиенты:

- Тыква – 2 кг
- Креветки **SHelly CRUZ GOLD** – 450 г
- Кукуруза консервированная «ПРАЗДНИК УРОЖАЯ» – ½ банки (170 г)
- Вода «КРИСТАЛЬНЫЙ ИСТОЧНИК» (можно заменить на овощной бульон) – 1,5 л
- Оливковое масло **MINOS** – 1 ст. ложка (примерно 20 мл)
- Лук репчатый – ½ шт. (примерно 70 г)
- Чеснок – 1 зубчик (примерно 5 г)
- Перец черный молотый «КУХЕНВИЛЬ» – примерно 1 г
- Соль – примерно 5 г

Стоимость
блюда около
450 Р**

Приготовление:

1. Тыкву очистить, удалить сердцевину с семенами, мякоть нарезать на небольшие кусочки, завернуть в фольгу и запечь в духовке до готовности.
2. Лук и чеснок мелко нарезать и обжарить на оливковом масле в глубокой сковороде или кастрюле.
3. К луку и чесноку влить тыквенное пюре, добавить воду, довести до кипения. Затем всыпать в суп креветки. Через минуту добавить кукурузу, проварить суп еще 1–2 минуты, разлить по тарелкам и подать на стол.

Рекомендуем купить в «ДА!»

Яркая и вкусная кукуруза «ПРАЗДНИК УРОЖАЯ» – универсальный ингредиент для салатов и супов. Креветки **SHelly CRUZ GOLD** – кладезь белка, йода и других микроэлементов. Перец черный молотый «КУХЕНВИЛЬ» добавит остроты любому блюду.

* Из расчета приблизительно 650 г на порцию без учета убавки 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 05.10.2017 г.



Блинчики из тыквы и кабачков

Блюдо примерно на 4 порции*

Ингредиенты:

- Тыква – 200 г
- Кефир «ЗАЛИВНЫЕ ЛУГА» 1% – 300 мл
- Мука «ПЕКАРНЯ МАРИИ» – 130 – 150 г
- Яйца – 1 шт.
- Сахар – ½ ч. ложки (примерно 4 г)
- Сода – ½ ч. ложки (примерно 4 г)
- Уксус столовый «БАБУШКИН ПОГРЕБОК» – ½ ч. ложки (примерно 3 мл)
- Растительное масло «ПРАЗДНИК УРОЖАЯ» – 2 ст. ложки (примерно 40 мл)
- Сметана «ЗАЛИВНЫЕ ЛУГА» 20% – 1 стакан (примерно 260 г)
- Лук зеленый – примерно 50 г
- Соль – примерно 2 г

Для начинки:

- Фарш мясной – 300 г
- Лук репчатый – 1 шт. (примерно 140 г)
- Чеснок – 1–2 зубчика (примерно 10 г)
- Майонез «ПАСПЬЕ» – 2 ст. ложки (примерно 50 г)
- Растительное масло «ПРАЗДНИК УРОЖАЯ» – 2 ст. ложки (примерно 40 мл)
- Соль – примерно 5 г

Стоимость
блюда около
205 Р**

Приготовление:

1. Тыкву очистить, нарезать на небольшие кусочки и отваривать в небольшом количестве воды 15-20 минут. Слить воду, тыкву размять в пюре, добавить кефир, яйцо, муку и тщательно размешать. Соду погасить уксусом, добавить в тесто и еще раз перемешать.
2. Выпекать блинчики на хорошо разогретой сковороде.
3. Для начинки фарш обжарить на растительном масле с луком. Чеснок измельчить через пресс и добавить в фарш вместе с майонезом, укропом и солью. Тщательно перемешать.
4. Начинить блинчики мясным фаршем, каждый свернуть треугольником и украсить помидорами черри.

Рекомендуем купить в «ДА!»

Растительное масло «ПРАЗДНИК УРОЖАЯ» незаменимо при обжарке овощей. Кефир «ЗАЛИВНЫЕ ЛУГА» добавит пользы и свежести. Сметана «ЗАЛИВНЫЕ ЛУГА» обладает нежным вкусом и оптимальной консистенцией для соусов. С майонезом «ПАСПЬЕ» начинка для блинчиков будет еще вкуснее и нежнее.

* Из расчета приблизительно 370 г на порцию без учета убавки 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 05.10.2017 г.



Тыквенный чизкейк

Блюдо примерно на 8 порций*

Ингредиенты:

- Печенье «**ПЕКАРНЯ МАРИИ**» – 300 г
- Масло сливочное «**МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ**» 82,5 % – 150 г
- Яйца – 4 шт.
- Мука «**ПЕКАРНЯ МАРИИ**» – 2 ст. ложки (примерно 40 г)
- Тыква (очищенная) – 500 г
- Творог «**МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ**» 9% – 600 г
- Сметана «**МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ**» 20% – 200 г
- Сахар – 300 г
- Корица молотая – примерно 8 г
- Грецкие орехи **RITMIX** – 50 г

Стоимость
блюда около
379 Р**

Приготовление:

1. Печенье и грецкие орехи измельчить в блендере в мелкую крошку. Добавить растопленное сливочное масло и хорошо перемешать. Выложить полученную массу в разъемную форму диаметром 22 см, равномерно распределить по дну, оставив бортики высотой 4–5 см, утрамбовать и убрать в холодильник.
2. Тыкву нарезать брусочками, запечь в микроволновке до мягкости и измельчить блендером в пюре.
3. Выложить пюре в глубокую миску, добавить творог, сахар, муку, сметану, корицу и перемешивать (не взбивать!) венчиком или блендером на медленной скорости, по очереди добавляя яйца.
4. Все перемешать миксером на медленной скорости до однородного состояния.
5. Выложить тыквенную начинку в форму на охлажденную песочную основу и выпекать в разогретой до 160 °С духовке 60–70 минут. На нижний уровень духовки поставить огнеупорную форму с водой. Затем выключить и приоткрыть духовку, оставив в ней чизкейк до полного остывания.

Рекомендуем купить в «ДА!»

Тесто из муки «**ПЕКАРНЯ МАРИИ**» получается легким и эластичным, а выпечка отличается пышностью и идеальной текстурой. Печенье «**ПЕКАРНЯ МАРИИ**» напомнит о беззаботном детстве. Творог «**МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ**» отлично подходит для приготовления тортов и чизкейков.

* Из расчета приблизительно 270 г на порцию без учета упаковки 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 05.10.2017 г.



Тыквенный сок с мускатным орехом

Блюдо примерно на 8 порций*

Ингредиенты:

- Тыква – 2 кг
- Вода «ЭРИНЭ» – 1,5 литра
- Мед гречишный «БАБУШКИН ПОГРЕБОК» – 250 г
- Сок ½ лимона (примерно 25 мл)

Стоимость
блюда около
145 Р**

Приготовление:

1. Тыкву очистить от кожуры и семечек, нарезать небольшими кубиками, положить в кастрюлю и залить водой.
2. Поставить кастрюлю на огонь и варить тыкву до мягкости, периодически помешивая, примерно 40 минут.
3. Тыквенную массу перетереть через сито и взбить блендером в пюре. Добавить мед, свежевыжатый лимонный сок и тертый мускатный орех.
4. Снова поставить сок на огонь, довести до кипения и проварить 5 минут.
5. Горячий сок снять с огня и остудить.

Рекомендуем купить в «ДА!»

Гречишный мед «БАБУШКИН ПОГРЕБОК» сделает любой напиток слаще и ароматнее. Негазированная вода «ЭРИНЭ» долго сохраняет все свои полезные свойства и вкусовые качества.



* Из расчета приблизительно 450 г на порцию без учета убавки 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 03.10.2017 г.

