

№2



ЛЕТО  
блюда  
со вкусом  
открытий



# Окрошка на кефире



## Ингредиенты (на 4 персоны):

Вареная колбаса «СЕМЬ ХОЛМОВ» – 400 г

Картофель – 2 шт.

Яйца – 2 шт.

Огурцы – 2 шт.

Редис – 5-6 шт.

Укроп, петрушка – по ½ пучка

Лук зеленый – ½ пучка

Кефир «ЗАЛИВНЫЕ ЛУГА» – 1 л

Соль, перец – по вкусу

## Рецепт

1. Картофель и яйца отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками.
2. Вареную колбасу и огурцы нарезать кубиками, редис кольцами.
3. Зеленый лук мелко нарезать и перемешать с солью в отдельной посуде.
4. Измельчить зелень.
5. Все ингредиенты перемешать, залить кефиром, посолить и поперчить по вкусу.
6. Подать окрошку на стол, посыпав зеленью.

Рекомендуем купить в «ДА!»

**ВАРЕНАЯ КОЛБАСА «СЕМЬ ХОЛМОВ»** —

лучший выбор для салатов и окрошки.

**КЕФИР «ЗАЛИВНЫЕ ЛУГА»** добавит

окрошке пользы и свежести.



# Куриные грудки в остром соусе на гриле



## Ингредиенты (на 4 персоны):

Куриные грудки (филе) – 4 шт.

### Для соуса:

Сметана «МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ» – 125 г

Цедра лайма – ½ ч. л.

Сок лайма – 1 ст. л.

Оливковое масло **MINOS** – 1 ст. л.

Мед – 2 ч. л.

Соль – ¼ ч. л.

Молотый черный перец «КУХЕНВИЛЬ» – 1 большая щепотка

### Для маринада:

Перец чили – 1 стручок

Кинза – 10 г

Оливковое масло **MINOS** – 125 мл

Лук зеленый – 4 стебля

Чеснок – 6 зубчиков

Корень имбиря измельченный – 2 ст. л.

Сахар – 2 ст. л.

Сок лайма – 1 ст. л.

Молотый душистый перец – 1 ст. л.

Молотый черный перец «КУХЕНВИЛЬ» – 1 ч. л.

Соль морская крупного помола – 2 ч. л.

## Рецепт

1. Стручок перца чили разрезать вдоль пополам, удалить плодоножку, перегородки и семена. Чеснок очистить, зеленый лук и кинзу – нарезать. Все ингредиенты для маринада измельчить в блендере до пюреобразной консистенции.
2. Куриные грудки положить в пакет с застежкой фиксатором. Добавить маринад и тщательно перемешать. Плотно закрыть пакет, удалив из него воздух, и отправить в холодильник на 2–3 часа.
3. Цедру лайма мелко натереть, добавить остальные ингредиенты для соуса и хорошо перемешать. Накрыть крышкой или пленкой и убрать в холодильник. Достать за 30 минут до подачи на стол.
4. Филе выложить на решетку и жарить на гриле 20 минут. Готовое филе подать на стол с соусом.

## Рекомендуем купить в «ДА!»

**МОЛОТЫЙ ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ «КУХЕНВИЛЬ»** придаст пикантности любому блюду. **СМЕТАНА «МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ»** обладает нежным вкусом и оптимальной консистенцией для соусов. **ОЛИВКОВОЕ МАСЛО MINOS** отлично подойдет для соусов и маринада.



# Рисовый салат «Летний»



## Ингредиенты (на 6 персон):

Рис длиннозерный «**ЗЕРНОДАР**» – 1,5 стакана

Помидоры – 5-6 шт.

Болгарский перец – 4 шт.

Авокадо – 1 шт.

Лук красный – 1 шт.

Лайм – 1 шт.

Кукуруза сладкая GOLD «**ПРАЗДНИК УРОЖАЯ**» – 1 баночка (425 мл)

Фасоль красная «**ПРАЗДНИК УРОЖАЯ**» – 1 баночка (425 мл)

Петрушка – 1 пучок

Оливковое масло – 6 ст. л.

Вода – 3 стакана

Соль, молотый перец – по вкусу

## Рецепт

1. Рис промыть, засыпать в кастрюлю, залить водой, добавить 3 ст. л. оливкового масла, слегка подсолить и поставить на средний огонь. Довести до кипения и варить 1 мин. Выключить огонь и оставить рис под крышкой еще на 15 мин.
2. Болгарский перец, помидоры и авокадо нарезать средними кубиками. Лук очистить и мелко нарезать. Зелень петрушки измельчить.
3. В рис выдавить сок лайма, перемешать.
4. Рис, нарезанные овощи, кукурузу и фасоль сложить в миску. Посолить, поперчить по вкусу, добавить оставшееся оливковое масло и перемешать.
5. Выложить салат на тарелку, украсить дольками помидоров.

Рекомендуем купить в «ДА!»



### Длиннозерный рис «ЗЕРНОДАР»

после варки сохраняет полезные вещества и становится рассыпчатым.

### КУКУРУЗА СЛАДКАЯ GOLD и ФАСОЛЬ КРАСНАЯ «ПРАЗДНИК УРОЖАЯ»

универсальны для салатов и супов, а также в качестве гарнира.



# Брускетта «Капрезе»



## Ингредиенты (на 6 персон):

Хлеб Чиабатта **ПЕКАРНИ «ДА!»** – 6 ломтиков

Оливковое масло **MINOS** – 2 ст. л.

Чеснок – 1-2 зубчика

Помидоры черри – 250 г

Моцарелла **ORECHIO ORO** – 250 г

Базилик – 2-3 веточки

## Рецепт

1. Чиабатту нарезать ломтиками толщиной 1-2 см. Подсушить на гриле или поджарить на сковороде (без масла).
2. Еще теплые ломтики сбрызнуть оливковым маслом и натереть чесноком.
3. Моцареллу и помидоры нарезать и выложить на ломтики чиабатты. Украсить листочками базилика.

## Рекомендуем купить в «ДА!»

Молодой рассольный сыр **МОЦАРЕЛЛА ОРЕСЧИО ОРО** с нежнейшей текстурой, **ХЛЕБ ЧИАБАТТА ПЕКАРНИ «ДА!»** и **ОЛИВКОВОЕ МАСЛО MINOS** создадут на столе средиземноморское настроение.



# Запеканка из кабачков с сыром



## Ингредиенты (на 6 персон):

Кабачки – 1 кг.

Сыр **TOURE** Маасдам – 200 г

Яйца – 2 шт.

Лук репчатый (крупный) – 1 шт.

Манная крупа «**ЗЕРНОДАР**» – 4 ст. л.

Растительное масло «**ПРАЗДНИК УРОЖАЯ**» – 2 ст. л.

Чеснок – 2 зубчика

Укроп – 1 пучок

Соль, молотый черный перец – по вкусу

## Рецепт

1. Кабачки вымыть, очистить, натереть на крупной терке, отжать и слить сок.
2. Сыр натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать. Зелень измельчить.
3. Соединить тертые кабачки с сыром, разбить в них 2 яйца, добавить манку, нарезанный лук и зелень укропа. Все перемешать и выложить в форму для запекания, смазанную растительным маслом. Сверху посыпать тертым сыром и отправить в разогретую до 180 °С духовку на 35 мин.

## Рекомендуем купить в «ДА!»

**СЫР TOURE** Маасдам натурального вызревания

со сладковато-ореховым вкусом – прекрасный ингредиент для этого блюда. **МАННАЯ КРУПА**

«**ЗЕРНОДАР**» хороша и для запеканки, и для каши.

**РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО «ПРАЗДНИК УРОЖАЯ»**

незаменимо для многих блюд.



# Творожный торт с персиками



## Ингредиенты (на 8 персон):

Печенье «ПЕКАРНЯ МАРИИ» — 300 г  
Сливочное масло  
«МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ» — 200 г

### Фруктовый слой:

Персики – 4 шт.  
Желе – 1 упаковка  
Ягоды голубики – для украшения

### Творожный слой:

Творог «ЗАЛИВНЫЕ ЛУГА» – 300 г  
Сметана – 200 г  
Сахар – 6-7 ст. л.  
Ванильный сахар – 1 ч. л.  
Желатин – 15 г  
Вода – 315 мл  
Персики – 2 шт.

## Рецепт

1. Печенье измельчить и перетереть со сливочным маслом. Выложить полученную массу на дно формы, утрамбовать и поставить в холодильник.
2. В блендере смешать творог, сметану, сахар (обычный и ванильный) и распущенный желатин.
3. 2 персика очистить, нарезать мелкими кубиками и смешать с творожной массой. Выложить фруктово-творожную смесь поверх слоя из печенья и снова убрать в холодильник.
4. Упаковку сухого желе развести в 300 мл горячей воды и остудить.
5. Залить фруктово-творожную смесь остывшим желе и убрать в холодильник на 2-3 часа.
6. 4 персика очистить, нарезать дольками. В разогретой сковороде сделать карамель из 1 ст. л. воды и 3 ст. л. сахара, выложить на сковороду дольки персиков. После того, как они дадут сок, тушить еще 5 минут.
7. Карамелизированные персики выложить на торт, украсить ягодами и подать на стол.

Рекомендуем купить в «ДА!»

**ПЕЧЕНЬЕ «ПЕКАРНЯ МАРИИ»** напомнит о беззаботном детстве, **СЛИВОЧНОЕ МАСЛО «МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ»** порадует нежным и натуральным вкусом. **ТВОРОГ «ЗАЛИВНЫЕ ЛУГА»** отлично подойдет для тортов и чизкейков.



# Молочный коктейль с клубничным мороженым и бананом



## Ингредиенты (на 1 порцию):

Банан – 1 шт.

Клубничный пломбир «МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ» – 2 ст. л.

Молоко «ЗАЛИВНЫЕ ЛУГА» – 1 стакан

## Рецепт

1. Банан вымыть, очистить, нарезать на кусочки.
2. В чашу блендера положить кусочки банана, добавить клубничный пломбир, влить молоко и взбить.

Рекомендуем купить в «ДА!»

### КЛУБНИЧНЫЙ ПЛОМБИР «МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ»

освежит и поднимет настроение даже в самый жаркий день! **МОЛОКО «ЗАЛИВНЫЕ ЛУГА»** — превосходная основа для коктейля, дополнит напиток макроэлементами и витаминами.



*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)

