

Праздничное застолье

Все консервированные овощи, фрукты и грибы ТМ MIKADO, которые попадают к вам на новогодний стол, проходят тщательный и бережный отбор, а современный метод консервирования позволяет им надолго сохранить не только заряд солнечной энергии, но и все вкусовые и полезные питательные свойства и витамины. Они незаменимы в приготовлении всевозможных основных горячих блюд, салатов, закусок и, конечно же, десертов.

Разнообразная продукция ТМ MIKADO станет хорошим помощником в деле приготовления блюд к новому столу: к примеру, подайте традиционный салат «Оливье» в новом исполнении!



25 минут
225 ккал
8 порций



Салат «Оливье» по-новому

На 8 порций:

- 4–5 отваренных в мундире картофелин
- 3 вареных моркови
- 1 луковица
- 350–400 г куриного филе
- 1 ст.л. растительного масла
- 150 г консервированного зеленого горошка ТМ MIKADO
- 5 отваренных вкрутую яиц
- 4 маринованных огурца ТМ MIKADO
- 2 ст.л. каперсов ТМ MIKADO
- майонез, соль, перец по вкусу

1 Вареные картофель, морковь и яйца охладите, очистите и нарежьте кубиками. С горошка и каперсов слейте жидкость, лук очистите и измельчите. Огурцы обсушите от маринада и нарежьте кубиками.

2 Куриное филе нарежьте небольшими кусочками, опустите на 3–4 минуты в кипящую подсоленную воду, откиньте на дуршлаг и быстро обжарьте на растительном масле. Обсушите кусочки курицы от лишнего жира.

3 Смешайте картофель, морковь, яйца, курицу, лук, огурцы, консервированный горошек и каперсы, заправьте майонезом, добавьте соль и перец по вкусу.

Салат-закуска из консервированных грибов

На 4 порции:

- 1 банка (580 мл) грибного ассорти «Берлинское», «Шпандау» или 500 г смеси маринованных шампиньонов, опят, белых грибов и вешенок ТМ MIKADO
- 1 небольшая репчатая луковица
- 3 ст.л. растительного масла
- соль, уксус по вкусу

1 Грибы отделите от маринада, промойте.

2 Соедините грибы с измельченным луком,

перемешайте и заправьте уксусом и растительным маслом.

3 Грибы также можно нанизать на шпажки вместе с маринованными огурчиками, кусочками перца и консервированными початками кукурузы.

Для новогоднего стола советуем использовать консервированные овощи ТМ MIKADO.



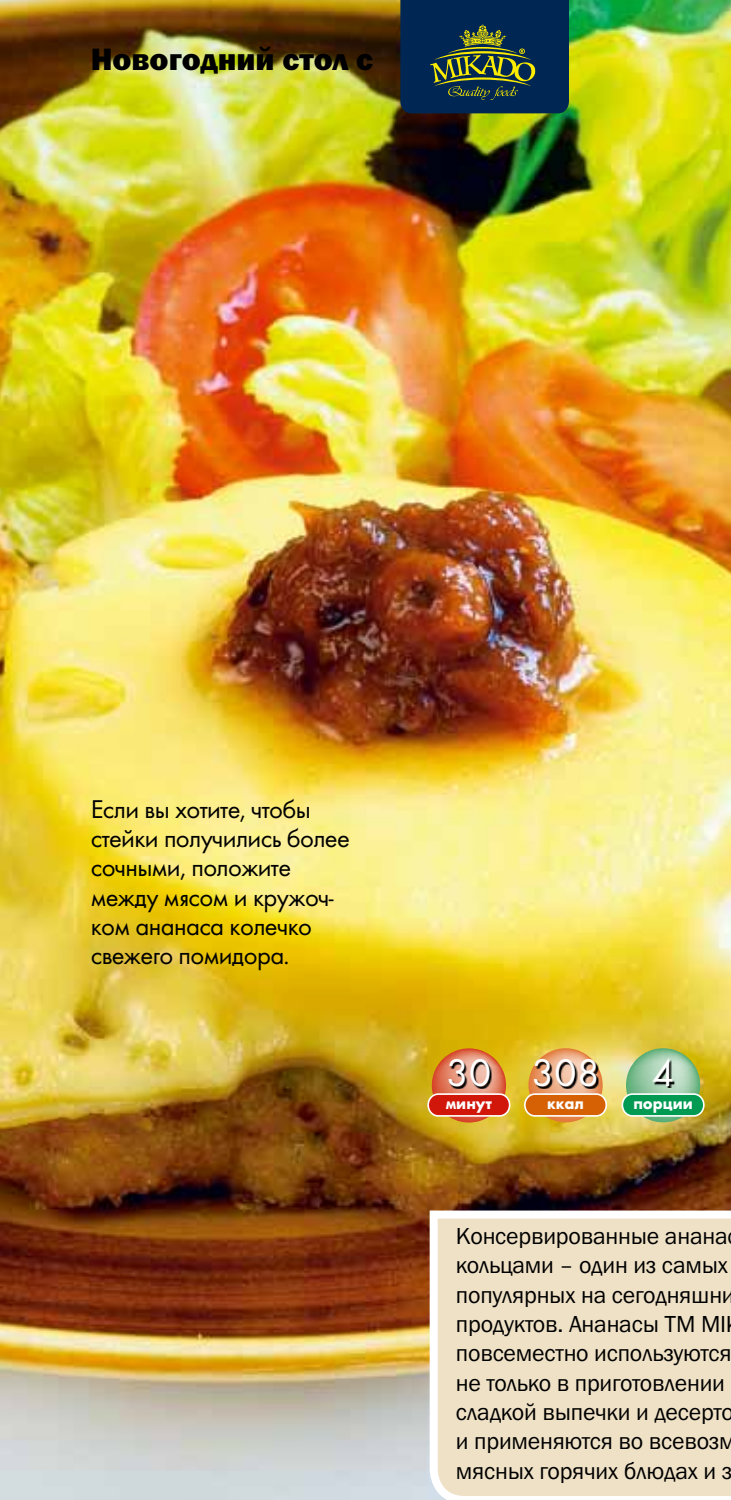
10 минут
181 ккал
4 порции

SHUTTERSTOCK.COM, ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ КОМПАНИЕЙ

MIKADO
Quality foods

Лісові гриби та шампінйони МІКАДО - смак улюблених домашніх маринадів та відібрана німецька якість з 1970 року.

www.mikado-foods.com



Если вы хотите, чтобы стейки получились более сочными, положите между мясом и кружочком ананаса колечко свежего помидора.

30 минут **308** ккал **4** порции

Консервированные ананасы кольцами – один из самых популярных на сегодняшний день продуктов. Ананасы ТМ MIKADO повсеместно используются не только в приготовлении сладкой выпечки и десертов, но и применяются во всевозможных мясных горячих блюдах и закусках.



Свинина, запеченная с ананасами и сыром

На 4 порции:

- 500 г свиной вырезки
- 4 кольца консервированных ананасов ТМ MIKADO
- 150–200 г твердого сыра
- соль, перец, карри по вкусу

1 Мясо нарежьте кусочками толщиной 1–1,5 см. Хорошенько отбейте каждый кусочек мяса с двух сторон.

2 Сыр нарежьте тонкими ломтиками или натрите на мелкой терке. Выложите кусочки мяса в форму для запекания, посолите, поперчите, добавьте немного карри по вкусу.

3 Сверху на мясо выложите кольца консервированных ананасов. Посыпьте их сыром.

4 Отправьте форму со свиными стейками в разогретую до 180 °С духовку. Запекайте мясо в течение 30–40 минут.

Свинина с ананасами в кисло-сладком соусе

На 4 порции:

- 300 г свиной вырезки
 - 60 г крахмала
 - 1 яйцо
 - 200 г консервированных ананасов ТМ MIKADO
 - 2 сладких перца
 - оливковое масло ТМ MIKADO по вкусу
- Для соуса:
- 2–3 ст.л. томатной пасты ТМ MIKADO
 - 1–2 ст.л. уксуса
 - 1–2 ст.л. сахара
 - 70 мл воды
 - соль, перец по вкусу

1 Мясо нарежьте крупными кубиками. Каждый кубик обваляйте в крахмале с солью, затем

во взбитом яйце и снова в крахмале. Кусочки свинины обжарьте во фритюре, выньте и дайте стечь маслу.

2 Перец нарежьте и смешайте с ломтиками ананаса (сироп слейте). Слегка обжарьте в воке на сильном огне в небольшом количестве масла, дайте стечь маслу.

3 Для соуса в разведенную водой томатную пасту добавьте уксус, сахар, соль и перемешайте, добившись кисло-сладкого вкуса.

4 Перелейте соус в вок, доведите до кипения, добавьте перец с ананасами, хорошенько все перемешайте, положите кусочки свинины и тушите 2–3 минуты.

Свинина в кисло-сладком соусе – любимое многими мясное блюдо. Традиционно главный его компонент – ананасы. Рекомендуем использовать продукты ТМ MIKADO – тогда совершенный вкус и непревзойденный аромат готового блюда гарантированы!



Блюдо надо есть, пока оно горячее. При повторном разогревании вкус меняется.



35 минут **312** ккал **4** порции

SHUTTERSTOCK.COM, ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ КОМПАНИЕЙ

Для нежного фруктового торта со сливками идеально подойдут консервированные ананасы кольцами ТМ MIKADO. Интересный визуальный и вкусовой акцент сделают коктейльные вишни. Пусть ваша жизнь будет слаще вместе с продукцией ТМ MIKADO!



В качестве хрустящих крошек можно использовать дробленую карамель или измельченные вафли.

100 минут 312 ккал 8 порций

Торт с ананасами

На 8 порций:

- 1 стакан муки
 - 1,5 ч.л. разрыхлителя
 - 1 стакан сахара
 - 1 ч.л. лимонной цедры
 - 1 ст.л. лимонного сока
 - 4 яйца
 - 1 ч.л. ванильного сахара
 - 450 г консервированных ананасов ТМ MIKADO
 - 380 мл жирных сливок
 - 30 г сахара (для крема)
- Для хрустящих крошек:
- 2/3 стакана сахара
 - 120 г сливочного масла
 - 50 мл молока
 - коктейльная вишня ТМ MIKADO для украшения

1 Для теста в большую миску просейте муку, смешайте ее

с разрыхлителем, добавьте сахар, цедру и сок лимона, ванильный сахар и вбейте 4 яйца. Хорошо все вымесите и выложите тесто в форму (около 19 см), предварительно смазав ее растительным маслом и слегка присыпав мукой.

2 Отправьте корж запекаться в хорошо разогретую духовку. Готовый корж остудите и разрежьте пополам. Пропитайте коржи сиропом из-под консервированных ананасов.

3 Миксером взбейте сливки с сахаром в крутую пену. Нанесите сливки на нижний корж, сверху выложите 150 г

ананасов, порезанных кусочками, затем опять смажьте сливками.

4 Накройте вторым коржом и выложите еще 100 г нарезанных ананасов. Покройте верхушку и бока торта взбитыми сливками. Украсьте «розочками» из сливок, дольками ананаса и консервированной вишней.

5 Для хрустящей глазури смешайте сахар, масло и молоко в небольшой кастрюльке и разогрейте смесь на среднем огне. Доведите до кипения и кипятите 2 минуты, затем венчиком разбейте смесь на мелкие хрустящие крошки. Полученными крошками украсьте торт.

SHUTTERSTOCK.COM, ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ КОМПАНИЕЙ

Персиковый пирог

На 8 порций:

- 5 яиц
- 150 г сахара
- 150 г сливочного масла
- 250 г муки
- 1 ч.л. разрыхлителя
- 1 ч.л. ванилина
- щепотка соли
- 500 г консервированных персиков ТМ MIKADO
- 10 г желе для торта
- 15 г сахарной пудры
- ягоды красной смородины для украшения

1 Смешайте сахар и яйца до однородности. Добавьте масло, хорошо взбейте. Муку соедините с разрыхлителем, ванилином и щепоткой соли.

Добавьте яично-масляную смесь. Тесто выложите в смазанную маслом форму и разровняйте руками. Персики нарежьте дольками и разложите на тесте, слегка вдавливая. Отправьте пирог на 25–35 минут в разогретую до 180 °С духовку.

2 Готовому пирогу дайте немного остыть, украсьте ягодами красной смородины. Бесцветное желе для торта приготовьте так, как указано на упаковке. Теплым желе аккуратно залейте фрукты. Корж пирога слегка посыпьте сахарной пудрой. Поставьте пирог в холодильник до полного застывания желе.

60 минут 288 ккал 8 порций



СТВОРИ СВІЙ ДЕСЕРТ
З МІКАДО!

Фруктова консервація МІКАДО - ідеальна для приготування смачної випічки. МІКАДО - незмінна німецька якість та смак в улюблених домашніх стравах з 1970 року.

