

И взрослые, и дети с удовольствием съедят на завтрак подогретый тост или классический бутерброд с мягким сыром и листиком салата. А если Вы захотите удивить своих гостей, просто предложите им мягкий сыр МИЛКАНА в качестве десерта: с виноградом, грецкими орехами, грушами или просто ложечкой брусничного варенья.

### ЗИМНИЙ САЛАТ С МЯГКИМ СЫРОМ МИЛКАНА.

На 4 порции



Любые листья салата,  
3 мандарина, 125 г Мягкого сыра Милкана сливочный,  
100 г сырокопченной ветчины или грудинки, 35 г ядер грецкого ореха, 140 г белых сухариков, петрушка, 3 ст. л. апельсинового сока, 3 ст. л. натурального йогурта, 1 ч. л. растительного масла



Порезать листья салата и сложить в глубокую салатницу. Мандарины очистить, разделить на небольшие кусочки, сняв с них пленку. Нарезать ветчину и мягкий сыр Милкана кубиками. Добавить в салатницу подготовленные мандарины, нарезанные ветчину, сыр, сухарики, орехи и мелко нарезанную петрушку. Смешать апельсиновый сок, йогурт и растительное масло и заправить получившейся смесью салат. Все тщательно перемешать.



### КУРИНЫЕ РУЛЕТКИ С МЯГКИМ СЫРОМ МИЛКАНА.

На 4 порции



4 больших куриных бедра без кожи и костей, 70 г Мягкого сыра Милкана с душистыми травами, ветчина, подсолнечное масло, молотый черный перец



Разогреть духовку до 180 °С.

Куриные бедра слегка отбить, поперчить, сбрызнуть маслом. Порезать ветчину брусочками. Сыр разделить на 4 равные части. На середину каждого кусочка курицы выложить ветчину и ломтик сыра и закатать в рулет. Закрепить шпажками. На хорошо разогретой с растительным маслом сковороде обжарить рулеты в течение 2–3 мин. с каждой стороны.

Сковороду с обжаренными рулетками поставить в духовку. Запекать 20 минут (до готовности). Подавать с гарниром из свежих овощей.

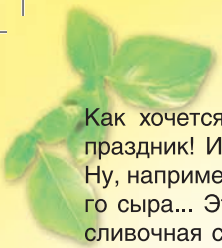


Товар сертифицирован. Информация для потребителей:  
ООО «БЕВ», тел. +7 495 786 69 61, www.milkana.ru

# Сыры Милкана

Сливочная нежность от природы





Как хочется иногда устроить себе, любимым, маленький праздник! Или хотя бы съесть чего-нибудь вкусненького... Ну, например, такой нежный, тающий во рту кусочек мягкого сыра... Это даже не вкус! Это настоящее чудо! Нежная сливочная сырная масса, облачённая в празднично белую тонкую пенциллиновую корочку... Эх, съесть бы сейчас кусочек какого-нибудь бри...

«Но хватит мечтать. Слишком дорого нам, покупателям, обычно обходится этот кусочек...» — скажете вы. Ещё совсем недавно вы были бы полностью правы, однако сегодня мы готовы поспорить с вами.

### **Знакомьтесь, мягкие сыры МИЛКАНА**

Эти сыры не претендуют на элитарность и излишнюю изысканность, хотя и создавались нашими мастерами-сыроделами по оригинальным французским рецептурам. Вкусы МИЛКАНА — яркие, полные и естественные, как сама природа. А ароматные травы и специи лишь придают им аппетитную пикантность. Эти сыры предназначены для того, чтобы вы каждый день могли позволить себе и своим близким небольшие радости.



#### **МЯГКИЙ СЫР МИЛКАНА СЛИВОЧНЫЙ ВЕСОВОЙ И 125Г**

- Этот традиционный мягкий сыр вы можете найти как на порционном, так и на весовом прилавке.
- Его нежная тающая во рту текстура и восхитительный сливочный вкус не оставят вас равнодушными.



#### **МЯГКИЙ СЫР МИЛКАНА С ДУШИСТЫМИ ТРАВАМИ 125Г**

- Специально для этого сыра наши мастера-сыроделы создали уникальную композицию пряных трав, сердцем которой стали звонкие нотки базилика, сопровождаемые пряным ароматом петрушки и нежным вкусом зелёного лука-скорода



#### **МЯГКИЙ СЫР МИЛКАНА С АРОМАТНЫМ ПЕРЦЕМ 125Г**

- Свежий аромат зелёного перца и сладковато-перечный вкус розового добавляют лёгкую пикантность классическому мягкому сыру



Сыры МИЛКАНА несомненно станут достойным украшением праздничного стола... И просто повседневным лакомством, которое наполнит ваш дом теплом и уютом. Лакомством, хранящим природное богатство цельного коровьего молока и нежность отборных сливок.