



Віста

Віста

В наш час, жінки все більше віддають перевагу продуктам, що допомагають швидко та смачно готувати. Соуси **Віста**, те що потрібно сучасній господині. Адже неповторність смаку кожного із соусів допомагає приготувати одну і ту ж страву в різних варіаціях. А легкість, з якою можна швидко перетворити на оригінальну та пікантну саму невибагливу страву, оцінять не тільки господині, а всі члени родини.

Основними перевагами соусів **Віста** є натуральні продукти, густа консистенція та оригінальний смак. Подрібнені шматочки справжніх овочів та зелени (укріп, огірки, часник, цибуля, хрін) надають різноманітні присмаки соусам, що дає можливість кожному споживачу знайти свій улюблений смак.

Курятина тушкована з телячим язиком під «Французьким» соусом

Інгредієнти:

курка - 1 шт (біля 1 кг), телячий язик - 1 шт, оливкова олія - 2 ст. л., цибуля ріпчаста - 4 шт, гриби свіжі (краще печериці) - 100 г, коньяк - за смаком, червоне вино - 2 стакана, лавровий лист - 1 шт, часник - 1 зубчик, борошно - 2 ч. л., сіль, перець - за смаком, цукор - 1 ч. л., горіхи лущені - 1/4 стакана, соус «Французький» **Віста** - 200 г.

Приготування:

Язик почистити, промити, відварити (щоб шкірка легко знімалась) та порізати на шматочки. Курку промити, порізати на порційні шматочки, обсмажити їх в олії до золотистої скоринки. Кожну цибулину очистити, розрізати на 4 частини, обсмажити в олії. Додати порізані обсмажені гриби та подрібнений часник. Цибулю, гиби та часник змішати. Зверху викласти шматочки курки, посипати борошном, прянощами, цибулею, що залишилась, залити коньяком, перемішати і тушити на маленькому вогні біля 10 хвилин. Потім додати вино, сіль, перець, цукор та тушити ще 45-60 хвилин. Після вутяти шматочки м'яса курки та покласти на нарізанні шматочки язика. Соусом «Французький» **Віста** залити всю страву.



ТОВ «ВІСТА» Тел.: + 380 44 / 451-46-74 <http://www.vista.com.ua>

Незабаром свято? Несподівано нагрянули гості? Чи просто захотілось чогось смачненького? Урізноманітніть Ваше меню. З майонезами та соусами **«Віста»** будь-яка страва стає незвичайною та оригінальною. А якщо до цього додати любові, Вам гарантовано успіх. Адже страва, приготовлена з любов'ю смачніша вовчі.

Віста™

Віста. Майонез для тебе особисто

Салат «ПРИНЦ»

Інгредієнти:

яйця - 2 шт.,
сир - 200 г.,
апельсини - 200 г.,
цибуля ріпчаста - 75 г.,
яблука - 200 г.,
майонез **«Віста»**
«Світанок» - 100 г.

Приготування:

Яйця відварити та дрібно нарізати. Також дрібно нарізати яблука, цибулю порізати кільцями. Апельсини очистити від шкірки, кожну скибку розрізати на 3-4 частки. Викласти шарами яблука, цибулю, яйця та апельсини, змастивши кожний шар майонезом. Зверху салат полити майонезом **«Віста»** «Світанок», що залишився та посипати сиром, що потертий на дрібній терці.



Салат «ПЕРЛИНА»

Інгредієнти:

Капуста пекінська - 300г, бринза або сулугуни - 150-200г, кальмар - 3 шт., шинка - 200г, майонез **«Віста»** «Провансаль» - 200 г.

Приготування:

Відварити кальмари. Очистити від шкіри, якщо ви не зробили цього до відварювання, і нарізати дуже тонкою соломкою. Тонкою соломкою нашинкувати капусту, соломкою нарізати бринзу та шинку. Заправити майонезом **«Віста»** «Провансаль».



Салат «НЕПЕРЕВЕРШЕНИЙ»

Інгредієнти:

250 г твердого (бажано гострого) сиру, 3 зубчики часнику, банка консервованих ананасів майонез **«Віста»** «Провансаль» - 100 г

Приготування:

Сир натерти на терці з крупними отворами, додати в нього дрібно порізані віджаті ананаси із банки та роздавлений часник. Заправити майонезом **«Віста»** «Провансаль» та ретельно перемішати.



Салат «ГРАНАТОВИЙ БРАСЛЕТ»

Інгредієнти:

Картопля 5 шт., буряк 1 шт., яловичина 400г, морква по-корейськи 300г, гранат 1 шт., майонез **«Віста»** «Світанок» 200г.

Приготування:

Усі продукти відварити, крім граната. Викласти шарами: картопля (натерти на терці), буряк (нарізати тонкою соломкою), яловичина (нарізати кубиками), морква (соломкою). Кожний шар перемазати майонезом **«Віста»** «Світанок». Зверху прикрасити зернами граната. Можна їх також додати між шарами.



Салат «ДЕЛІКАТЕСНИЙ»

Інгредієнти:

320 г відвареної яловичини, 250 г свіжої капусти, 2 відварених картоплі, 150 г горошку, 200 г майонезу **«Віста»** «Оливковий», 1 яблуко, чорнослив, 100 г зелені, 2 яйця, сіль, перець, лимонна кислота.

Приготування:

Капусту пошинкувати, посолити, поперчить, підкислити лимонною кислотою або соком, нагріти на плиті, щоб осла, ввести ст. л. рослинної олії, перемішати. М'ясо нарізати соломкою, поперець волокон, змішати з капустою, чорносливом, горошком, яйцями, натертим яблуком, картоплею (кубиками). Заправити майонезом **«Віста»** «Оливковий» та ретельно перемішати.



Салат «ЦЕЗАР»

Інгредієнти:

Курка - 100г, сир - 100г, волоські горіхи - 100г, батон білий - 100г, майонез **«Віста»** «Провансаль» - 100г.

Приготування:

Порізати дрібними кубиками (0,5 x 0,5) сир твердих сортів, крупно порізати волоські горіхи. Нарізати варене м'ясо курки. Порізати кубиками (1см x 1см) білий батон і обсмажити до золотистого кольору та хрусткого стану. Все змішати, заправити майонезом **«Віста»** «Провансаль». Сухарики краще покласти перед подачею на стіл, полити майонезом, що залишився та посипати сиром, що потертий на дрібній терці.

