1. <http://intermeals.com.ua/shop/myasnye_produkty/svinina/bekon-syrokopchenyj/>

**Бекон сырокопченый** готовится за лучшими традициями венгерской кухни. Это прекрасное блюдо послужит хорошим угощением к любому празднику. Главный его плюс – наличие большого количества белка, необходимого для нормального функционирования нашего организма. Спортсменам в обязательном порядке прописывают бекон в ежедневный рацион питания.

*Компания Делхуш – лидер венгерской пищевой промышленности*

Производитель – фирма Делхуш, которая является флагманом в своей стране и известна далеко за ее границами. Данный продукт изготовлен из свиной грудинки. Он не нуждается в дополнительной обработке и готов к употреблению. **Бекон сырокопченый** уже нарезанный тонкими ломтиками для аппетитной подачи. Вакуумная упаковка способна долгое время сохранять продукт в целости и сохранности. Продукт не содержит ГМО.

**Купить** данное произведение пищевой промышленности вам не составит труда в нашем магазине. Мы очень ценим наших покупателей поэтому отвечаем за качество продукции. Также у нас работает **доставка** продуктов к вам на дом.

*С какими продуктами бекон сочетается лучше всего*

**Бекон сырокопченый** уже готовый к употреблению. Также его можно приготовить по – английски, с яичницей. Он великолепно сочетается со всеми видами салатов. Помидоры, спаржа, лук очень хорошо дополняют вкусовые характеристики бекона. Также его можно использовать в таких популярных блюдах быстрого приготовления как гамбургеры, чизбургеры.

1. <http://intermeals.com.ua/shop/myasnye_produkty/govyadina/vyrezka_tenderloin_filejnaya_chast/>

Как иногда хочется побаловать себя действительно королевским угощением. В нашем магазине у вас есть великолепная возможность **купить** такой продукт. **Вырезка Тендерлоин филейная часть** представляет собой изумительный вкуснейший говяжий стейк. Блюдо приготовлено из заднепоясничной части туши. Это мышца, которая задействуется меньше всего. Следовательно, вкусовые качества получаются очень нежные и ароматные. Наша **доставка** всегда к вашим услугам.

*Процесс приготовления*

Сначала духовку разогревают до 250 градусов по Цельсию. Затем щедро посыпают мясо солью и сахаром. Они будут быстро впитываться в процессе приготовления, таким образом увеличивая пикантные ароматы. Дальше посыпают всю вырезку измельченным перцем. Приходит время для самого интересного. **Вырезка Тендерлоин филейная часть** помещается в духовку и запекается около часа. В то время как мясо находится в духовке, на небольшой сковороде топится сливочное масло вместе с порезанными зубчиками чеснока. Через некоторое время масло доводят до слегка коричневого цвета и удаляют чеснок. Когда говядина будет готовой ее вынимают и поливают сверху чесночным маслом. Затем мясо накрывают фольгой и дают остыть минут 10. Все! **Вырезка Тендерлоин филейная часть** готова к употреблению после нарезания на тонкие ломтики. Будьте уверены, она сможет вас порадовать непревзойденным вкусом. Запеченное мясо подается в горячем или в холодном виде.