Холодец домашний

Добавил(а) Ольга
14.04.09 18:25 - Последнее обновление 03.02.10 05:40

Ингредиенты

- Свиная нога - 1 шт.
- Куриные окорочка - 2 шт.
- Язык говяжий - 1 шт.
- Чеснок,соль,перец,приправы по вкусу.

- Время приготовления 4 часа

Мясо.

Куриные окорочка и свиную ногу, хорошо моем, варим на среднем огне в подсоленной воде 4 час

Чтоб бульон получился прозрачным, в кастрюлю кладём луковицу и варим мясо.

За 10 мин до готовности, добавляем в бульон приправы.

Говяжий язык.

Язык варим в другой кастрюле, на среднем огне, в подсоленной воде 3 часа.

Варёный язык остужаем, чистим, нарезаем кусочками.

Мясо.

Мясо вытаскиваем из бульона, отделяем от костей.

Холодец.

Мясо измельчаем, перемешиваем с языком и раскладываем к чаши .

Добавляем измельченный чеснок.

Холодец.

Заливаем тёплым бульоном и остужаем в холодильнике.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}