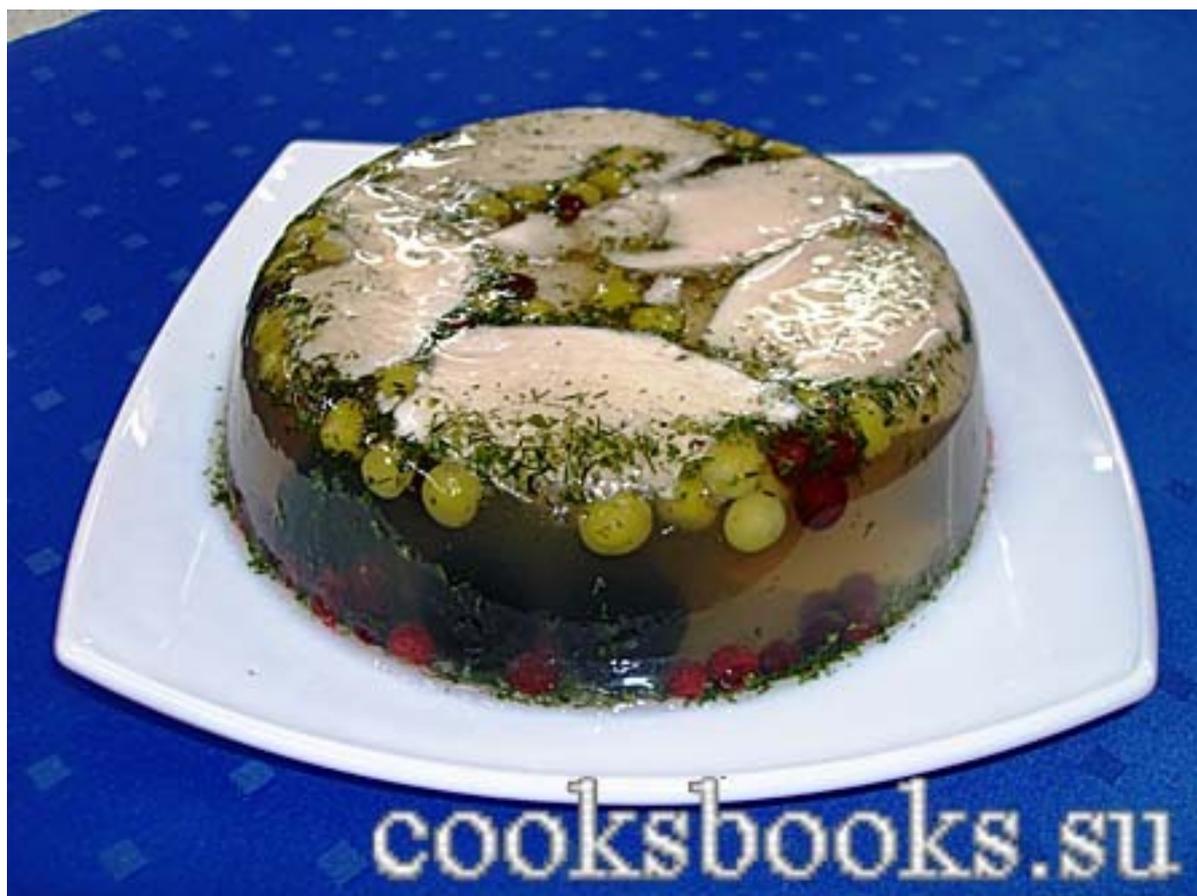


Заливное с курицей и клюквой

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:23 - Последнее обновление 03.02.10 07:28



Ингредиенты

- Филе курицы - 100 гр
- Маслины - 30 гр.
- Клюква - 1 ст.л.
- Соль, зелень по вкусу

Заливное с курицей и клюквой

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:23 - Последнее обновление 03.02.10 07:28

- Зелёный горошек - 1 ст.л.
- Желатин - 1 пачка
- Время приготовления 30 час



Желатин

Заливаем желатин 1/2 ст. воды на 10 мин.



Желатин.

Заливное с курицей и клюквой

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:23 - Последнее обновление 03.02.10 07:28

Варим филе курицы.

Один стакан бульона выливаем в желатин и ставим на медленный огонь.

Постоянно помешиваем, пока желатин полностью не растворится.



Заливное

В чашку кладём измельчённое мясо курицы, маслины, горошек, клюкву.

Заливное с курицей и клюквой

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:23 - Последнее обновление 03.02.10 07:28



Заливное

Заливаем желатином.

Посыпаем зеленью.



Приятного аппетита!

{kunen_discuss:19}