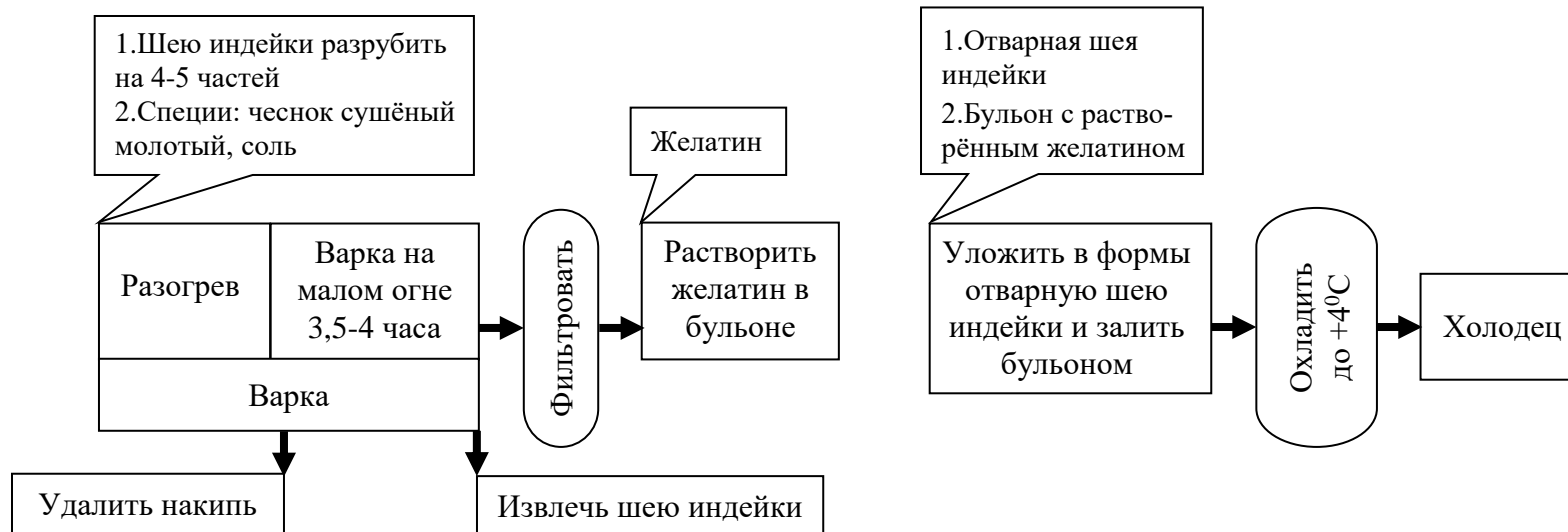


Холодец из шеи индейки "Майский праздник" (khurs.ru - 2021)



1. Шея индейки – 3,5-4 кг (кастрюля 7 л)
2. Желатин – 10 г на 1 л
3. Чеснок сушёный молотый – 1 ч. ложка
4. Соль – 1,5-2 ст. ложки
5. Вода – 3,5-4 л



Холодец из шеи индейки "Майский праздник"



1. Разделяем шею индейки на 4-5 частей



2. Берём желатин



3. Берём соль и чеснок сушёный молотый



4. Ставим кастрюлю с водой на огонь



5. Кладём шею индейки в кастрюлю. Удаляем накипь



6. Варим на малом огне



7. Удаляем следы жира и накипи



8. Берём форму для заливного



9. Кладём отварную шею индейки в форму



10. Фильтруем бульон, растворяем желатин



11. Заливаем бульон с растворённым желатином в форму



12. Выдерживаем в холодильнике. Подаём на стол