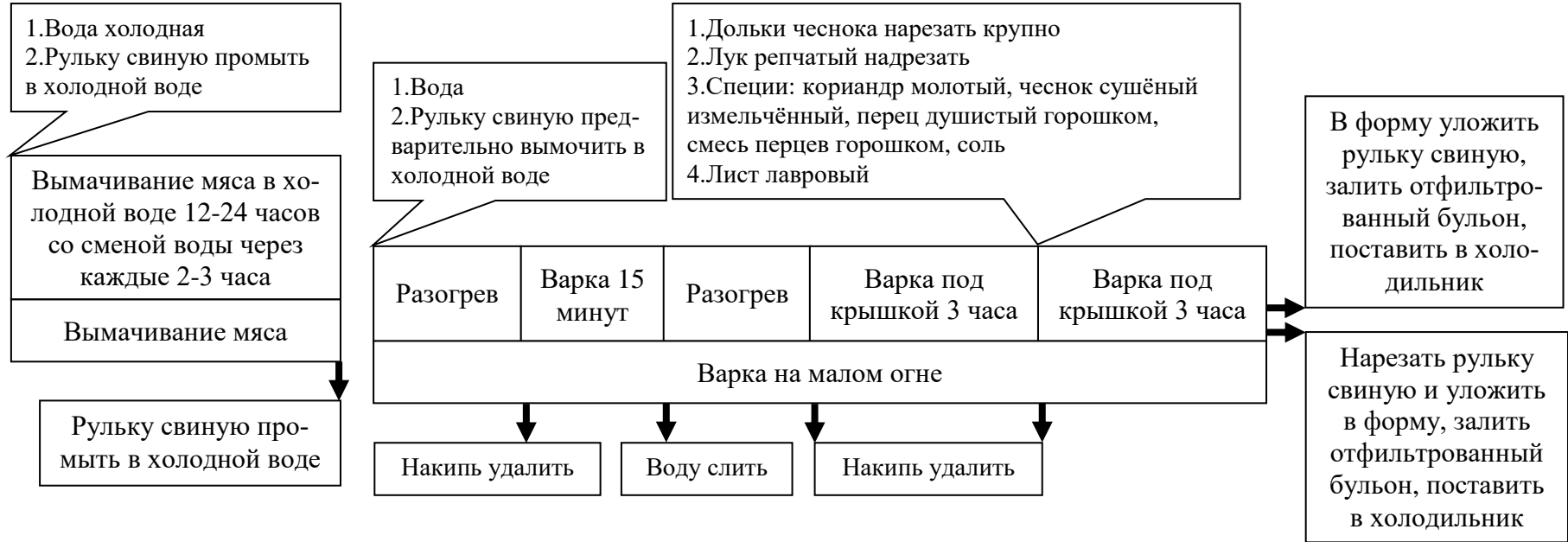


Холодец из свиной рульки "Любительский" (khurs.ru - 2024)



1. Рулька свиная – 2,7 кг
2. Лук репчатый – 2-3 луковицы
3. Чеснок – 4-6 долек
4. Кориандр молотый – 0,5-0,6 ст. ложки
5. Чеснок сушёный измельчённый – 0,5-0,7 ч. ложки
6. Перец душистый горошком – 0,4-0,5 ч. ложки
7. Смесь перцев горошком – 0,7-1 ч. ложка
8. Соль – 1,5-1,8 ст. ложки
9. Вода – 3,5-3,8 л



Холодец из свиной рульки "Любительский"



1. Берём рульку свиную (можно разрубить на две части)



2. Чистим лук репчатый



3. Надрезаем луковицы



4. Чистим чеснок



5. Режем дольки чеснока крупно



6. Составляем пропорции специй



7. Вымачиваем рульку



8. Ставим рульку в холодильник, периодически меняем воду



9. Ставим кастрюлю с водой на огонь



10. Кладём рульку в кастрюлю



11. Накипь удалить, через 15 минут после закипания воду сменить



12. Варим под крышкой на малом огне

Холодец из свиной рульки "Любительский"



13. Удаляем накипь, кладём чеснок в кастрюлю



14. Кладём специи в кастрюлю



15. Кладём лист лавровый в кастрюлю



16. Кладём лук репчатый в кастрюлю



17. Варим под крышкой на малом огне



18. Отфильтровываем бульон



19. Отваренную рульку укладываем в формы



20. Заливаем бульон в формы с рульками



21. После остывания закрытые формы ставим в холодильник



22. Отваренную рульку, нарезаем, укладываем в форму



23. После остывания закрытую форму ставим в холодильник



24. После остывания закрытые формы ставим в холодильник