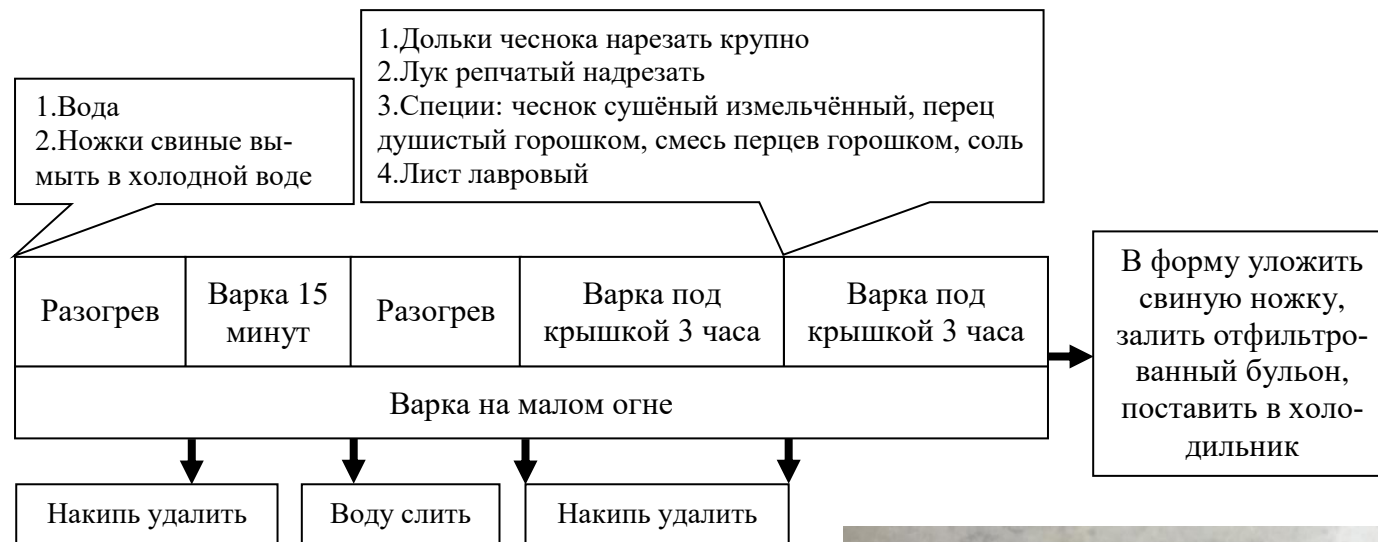


Холодец из свиных ножек "Смак" (khurs.ru - 2024)



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



Холодец из свиных ножек "Смак"



1. Берём ножки свиные, чистим и моем



2. Чистим лук репчатый



3. Надрезаем луковицы



4. Берём чеснок



5. Чистим чеснок



6. Режем дольки чеснока крупно



7. Составляем пропорции специй



8. Ставим кастрюлю с водой на огонь



9. Кладём ножки свиные в кастрюлю



10. Через 15 минут после закипания воду меняем, снова кипятим



11. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



12. Кладём чеснок в кастрюлю

Холодец из свиных ножек "Смак"



13. Кладём специи в кастрюлю



14. Кладём лук репчатый в кастрюлю



15. Кладём лист лавровый в кастрюлю



16. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



17. Готовим формы (контейнеры)



18. Отфильтровываем бульон



19. Отваренные ножки укладываем в формы



20. Старемся сохранить ножки целыми (очень легко разваливаются)



21. Заливаем бульон в формы с ножками



22. Лишний жир удаляем



23. После остывания закрытую форму ставим в холодильник



24. Подаём на стол