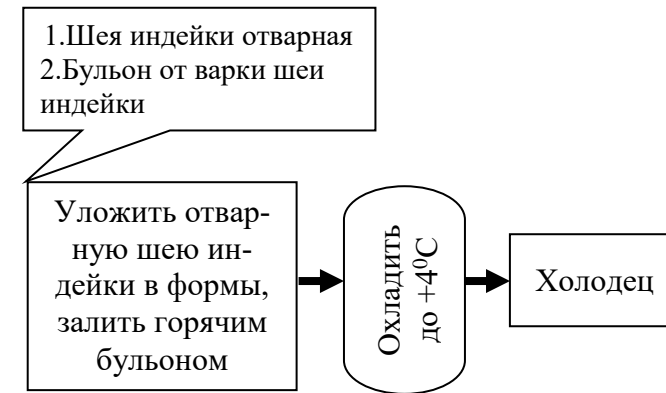
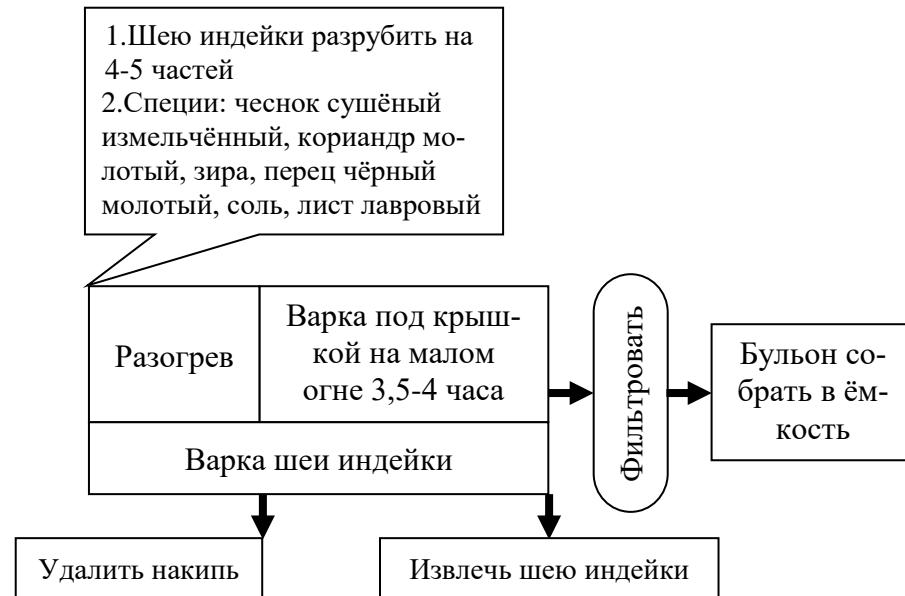


Холодец и шея индейки "Вкусняшка" (khurs.ru - 2023)



1. Шея индейки – 4-4,5 кг
2. Чеснок сушёный измельчённый – 0,4-0,5 ст. ложки
3. Кориандр молотый – 0,4-0,5 ст. ложки
4. Зира – 0,4-0,5 ст. ложки
5. Перец чёрный молотый – 0,35-0,4 ч. ложки
6. Соль – 1,3-1,7 ст. ложки
7. Лист лавровый – 4-5 шт.
8. Вода – 3-3,5 л



Холодец и шеи индейки "Вкусняшка"



1. Шею индейки разрубам на 4-5 частей



2. Составляем пропорции специй



3. Ставим кастрюлю с водой на огонь



4. Кладём шею индейки в кастрюлю



5. Доводим до кипения, удаляем накипь



6. Кладём специи в кастрюлю



7. Кладём лист лавровый, варим под крышкой на малом огне



8. Стерилизуем формы с крышками, снимаем кастрюлю с огня



9. Кладём отваренную шею в формы



10. Наливаем горячий бульон от варки шеи в формы



11. Закрываем формы крышками, охлаждаем, ставим в холодильник



12. После выдержки в холодильнике 8-12 часов можно подавать на стол