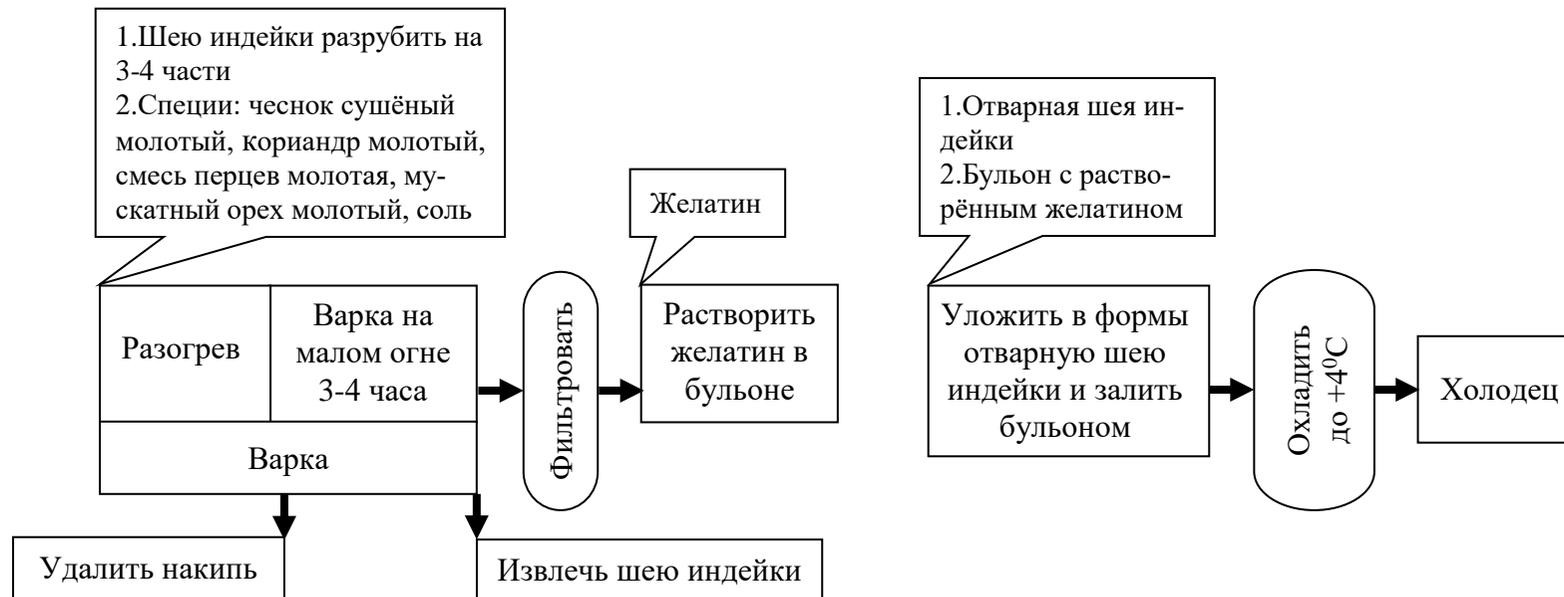


Холодец из шеи индейки "Новогодняя закуска" (khurs.ru - 2022)



1. Шея индейки – 3,3 кг + 2,2 кг (кастрюли 7 л + 5 л)
2. Желатин быстрорастворимый – 10 г на 1 л
3. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложки
4. Кориандр молотый – 0,5 ст. ложки
5. Смесь перцев молотая – 0,4-0,5 ч. ложки
6. Мускатный орех молотый – 0,4-0,5 ч. ложки
7. Соль – 2-2,5 ст. ложки
8. Вода – 3,5-4 л + 2,5-3 л



Холодец из шеи индейки "Новогодняя закуска"



1. Разделяем шею индейки на 3-4 части



2. Отмеряем пропорции специй



3. Берём желатин быстрорастворимый



4. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём шейку в кастрюлю



5. Доводим воду до кипения, удаляем накипь



6. Кладём специи в кастрюлю, варим на малом огне



7. Насыпаем желатин в тарелку



8. Даём желатину набухнуть, перемешиваем



9. Берём форму для заливного



10. Кладём отварную шею индейки в форму



11. Фильтруем бульон, удаляем жир, растворяем желатин в бульоне



12. Заливаем бульон с желатином в форму, ставим в холодильник