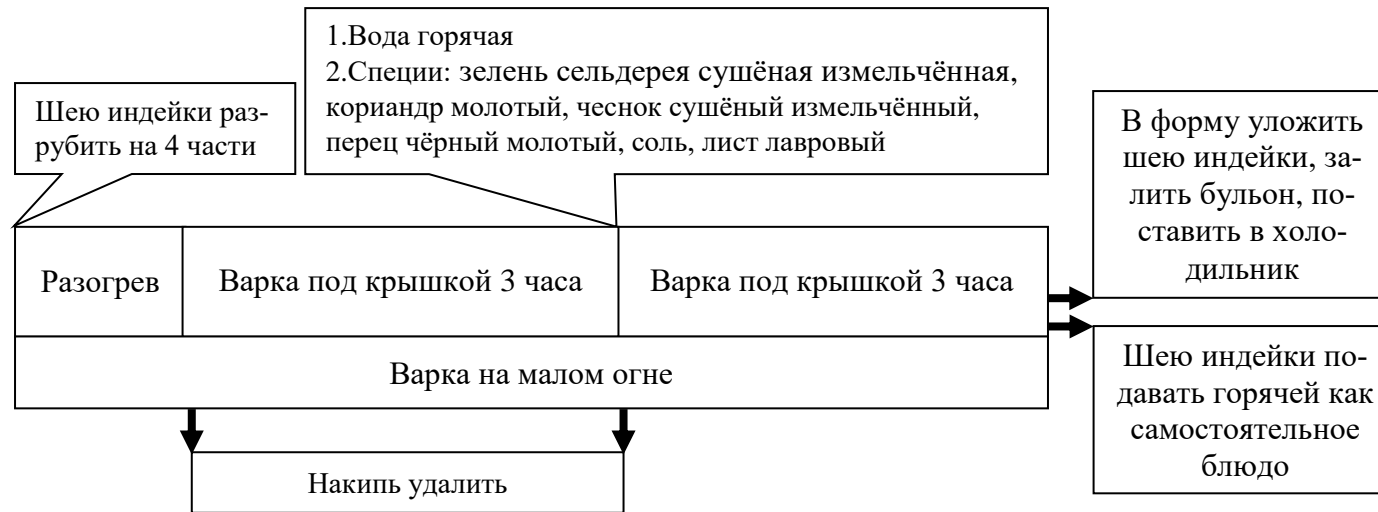


Холодец из шеи индейки "Майский праздник 2" (khurs.ru - 2024)



- 1.Шея индейки – 3,6 кг
- 2.Зелень сельдерея сушёная из- мельчённая – 1,5 ст. ложки
- 3.Кориандр молотый – 1 ч. ложка
- 4.Чеснок сушёный измельчённый – 1-1,2 ч. ложки
- 5.Перец чёрный молотый- 0,5-0,6 ч. ложки
- 6.Соль – 1,3-1,4 ст. ложки
- 7.Вода – 4-5 л



Холодец из шеи индейки "Майский праздник 2"



1. Берём шею индейки, рубим на 4 части



2. Составляем пропорции специй



3. Берём кастрюлю, наливаем холодную воду



4. Кладём шею индейки в кастрюлю



5. Доливаем воду в кастрюлю выше уровня шеи индейки



6. Доводим до кипения, удаляем накипь



7. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



8. Снимаем крышку, удаляем остатки накипи



9. Доливаем кипяток в кастрюлю выше уровня шеи индейки



10. Кладём специи в кастрюлю



11. Кладём лист лавровый в кастрюлю



12. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне

Холодец из шеи индейки "Майский праздник 2"



13. Кладём отваренную шею индейки в контейнеры



14. Наливаем бульон в контейнеры до краёв



15. Закрываем крышку, охлаждаем



16. После выдержки в холодильнике при +4°C можно подавать на стол



17. Для любителей шею индейки можно подавать горячей



18. Блюдо можно усилить