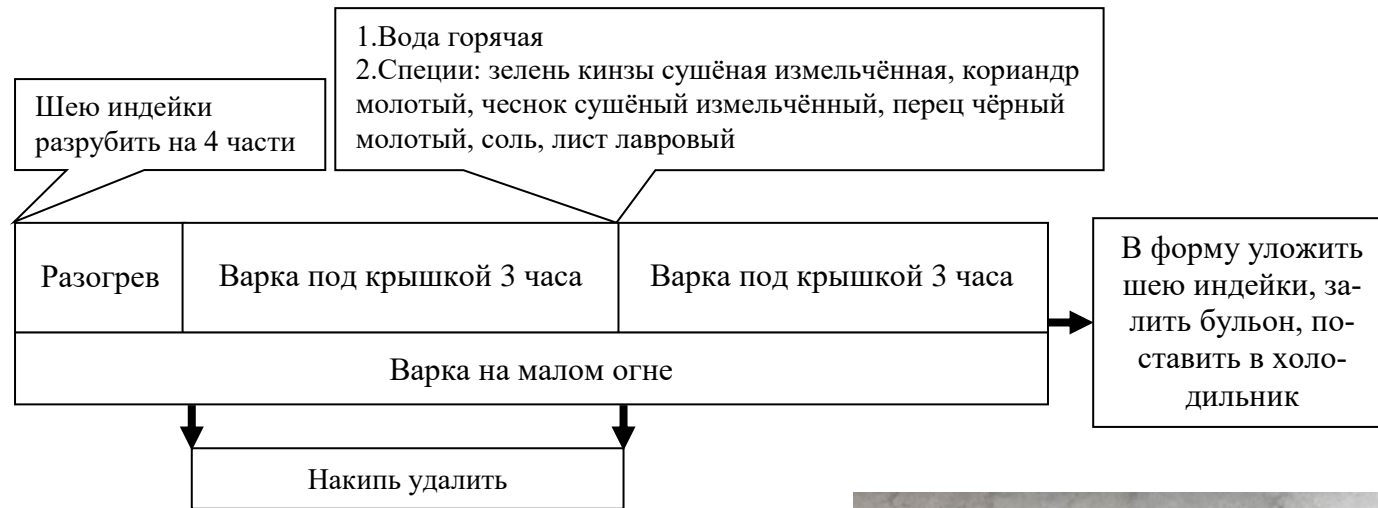


Холодец из шеи индейки "Майский праздник 3" (khurs.ru - 2024)



1. Шея индейки – 2.5 кг
2. Зелень сельдерея сушёная измельчённая – 1 ст. ложка
3. Кориандр молотый – 1 ч. ложка
4. Чеснок сушёный измельчённый – 0.6-0.8 ст. ложки
5. Перец чёрный молотый - 0.4-0.5 ч. ложка
6. Соль – 1.0-1.2 ст. ложки
7. Вода – 2.5-3 л



Холодец из шеи индейки "Майский праздник 3"



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 3"



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