

ЭКСПЕРТ РУБРИКИ

Д О М

НАТАЛЬЯ ГАМАЮНОВА

рекомендует



Вкусные
решения
с
SHOPPING
LIVE

**СОБЕРИ
КОЛЛЕКЦИЮ**

ПРОЗРАЧНОЕ ЗАЛИВНОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- курица — 500 г
- вода — 2 л
- морковь — 1 шт.
- лук репчатый — 1 шт.
- лавровый лист — 2 шт.
- перец, соль
- желатин — 30 г
- редис, укроп и петрушка

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Положить курицу в воду, довести до кипения, добавить лук, морковь, варить 1 час 20 минут на слабом огне. Посолить, добавить лавровый лист и горошины перца.
2. Бульон процедить, мясо нарезать.
3. Желатин растворить в 1 стакане бульона, добавить в кастрюлю.
4. Вылить тонкий слой бульона в форму, поставить в холодное место на 2 часа. В загустевшее желе положить порезанные овощи и поставить на холод до полного застывания.
5. На застывший слой желе выложить куриное мясо, залить тонким слоем желе, дождаться пока застынет.
6. Повторить, пока форма не заполнится.
7. Когда заливное хорошо схватится, опустить форму в горячую воду на 2 минуты и перевернуть на блюдо нижней стороной вверх.

ВАМ МОЖЕТ
ПОНАДОБИТЬСЯ

GEFU

Кухонный таймер Ретро

137979



shoppinglive.ru

