

Холодец говяжий

Автор: Jaxa

28.12.2010 19:41 -



Нежное желе и мясная рубленая начинка. Очень вкусно.

Требуемые ингредиенты

- 1 кг мясной обрезки
- Голяшки
- 2 моркови
- 1 луковица
- 1 головка чеснока
- Корень петрушки
- лавровый лист
- перец горошком
- соль

Как приготовить говяжий холодец: Говяжьи ножки промыть, разрубить на куски, варить 4-5 часов на медленном огне, снимая пену. В конце варки добавить порезанную морковь, лавровый лист, петрушку, перец, соль.

Вынуть из бульона мясо, процедить. Мясо отделить от костей, мелко порезать, положить в бульон. Добавить мелко порезанный чеснок. Посолить.

Холодец охладить, разлить по лоткам, поставить в холодильник до застывания. Подавать с хреном, горчицей.

Холодец говяжий готов.

Холодец говяжий

Автор: Жаха
28.12.2010 19:41 -

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}