

ОРИГИНАЛЬНЫЕ

рецепты ХОЛОДЦА и ЗАЛИВНЫХ БЛЮД

ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!



- рецепты профессионалов
- тонкости и хитрости приготовления

Книга-подарок для каждой хозяйки!

Кулинарные фантазии

**Оригинальные рецепты
холодца и заливных блюд**

«РИПОЛ Классик»

2017

Оригинальные рецепты холодца и заливных блюд / «РИПОЛ
Классик», 2017 — (Кулинарные фантазии)

ISBN 978-5-38-611409-1

Вкусный и ароматный холодец любят практически все без исключения. Будь то Новый год, юбилей или просто семейный ужин, это блюдо прекрасно украсит и дополнит любое застолье. Холодец и заливное блюдо давно и прочно укрепились в меню каждой семьи. Даже если вы отменный кулинар, не останавливайтесь на достигнутом! Смело сочетайте приправы и специи, добавляйте самые различные продукты и создавайте шедевры! Приятного аппетита!

ISBN 978-5-38-611409-1

, 2017

© РИПОЛ Классик, 2017

Содержание

Маленькие хитрости для большого удовольствия	5
Раздел «Мясоедовский»	7
Блюда из говядины и телятины	7
Конец ознакомительного фрагмента.	19

Холодцы и заливные блюда

Автор-составитель Г. М. Треер

Только истинно русский человек знает, чем еда отличается от закуски.
(С кулинарного сайта)

Маленькие хитрости для большого удовольствия

Если вы думаете, что холодец, студень, рацитурa и галантин разные названия одного и того же блюда, то вы совершенно правы. Холодец и студень – по-нашему, рацитурa – по румынски и по-молдавски, галантин – уж конечно по-французски. Разумеется, не без некоторых национальных особенностей, но все эти кушанья – потомки наваристого бульона с мясом и костями, известного с незапамятных времен.

Суровые мужчины – древние охотники – приносили пойманную дичь, а хранительницы очага долго-долго ее варили. У них получался отличный крепкий бульон и волшебного вкуса мясо, ведь оно, конечно, было не замороженным. Кормильцы племени, их домочадцы и пришедшие к ним с миром послы соседних племен с удовольствием поглощали и свежеприготовленное блюдо, и то, чем оно становилось на следующий день, – отменный первобытный холодец.

Похоже, с тех далеких времен мало что изменилось – и в этом случае к счастью. Благодаря творческому подходу кулинаров мы получили рецепты изысканных студней и заливного из баранины, индейки, курицы, петуха, карпа, морепродуктов, овощей, грибов, фруктов и ягод, блюд из стерляди и щуки, из которых получается лучшее заливное.

Предприимчивые средневековые французы придумали варить вместе птицу, дичь, свинину, телятину и кролика. Они измельчали мясо в фарш, смешивали со специями и яйцами, разводили полученным бульоном до консистенции густой сметаны и выставляли на холод, иногда даже клали под пресс. Так родился галантин, что в переводе со старофранцузского означает «желе».

Во времена увлечения всем французским в Россию «понаехали» не только ученые мужи, но и повара. Они привезли с собой рецепт галантина и усовершенствовали славянский студень: осветляли бульоны, слегка подкрашивали их куркумой, шафраном и лимонной цедрой, добавляли дополнительные желирующие вещества. Спасибо французам: наш студень стал заливным – любимым блюдом царей, вельмож и прочей знати.

Чтобы приготовленному вами холодцу или заливному позавидовал придворный повар, не забудьте о некоторых секретах и правилах. Вот они.

Для того чтобы мясной бульон был изначально прозрачным, сразу после закипания уменьшите огонь до минимума и поварите будущую густую часть холодца до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от костей.

Если вам нужен прозрачный холодец, – используйте говядину. Холодец из свинины будет мутным, хотя если добавить при варке лук и удалить жир, то бульон получится прозрачным. Очень удобно и быстро варить холодец в скороварке. Для этого вымойте мясо и положите в скороварку. Добавьте лук, морковь, лавровый лист, перец и соль. После закипания поварите мясо 40–50 минут.

Свинные, говяжьи, куриные ножки и головы замочите на 5–10 часов, затем тщательно очистите верхний слой. На 1 часть мяса или ножек вам потребуется 2 части воды, чтобы бульон не выкипел быстро. Не подливайте воду в процессе варки, иначе бульон получится мутным.

Когда бульон начнет кипеть, положите в него немного мяса без костей. Спустя 2–3 часа добавьте лавровый лист, перец горошком, лук и морковь. Поварите все еще около 3–4 часов и посолите за 1 час до окончания варки. Солить нужно так, чтобы холодец был немного пересолен. Полученный бульон обязательно процедите через сито.

Чтобы определить, правильно ли сварен холодец, капните на пальцы немного бульона: если пальцы слипаются, то холодец застынет без желатина. Подавайте холодец с горчицей, хреном или со сметаной, взбитой с зеленью и чесноком. Отдельно подайте соленые и маринованные овощи.

Чтобы не сомневаться в том, застынет заливное или не застынет, в одну десятую требующейся жидкости добавьте соответственно одну десятую желатина. Растворите, налейте в ложку и поместите ее на 5 минут в морозильную камеру. Если пропорции правильные, за это время желатин застынет.

Количество желатина для получения желе определяется его крепостью. Например, для бульона из-под сваренного с головой и кожей судака хватает 1–2 г желатина на 1 стакан. Для того же объема куриного бульона требуется 4–5 г желатина. Наибольшее количество желатина требует бульон из овощей: для получения качественного желе используйте 6–7 г желатина на 1 стакан овощного бульона. Желатин замачивайте в холодной воде: 5 частей воды на 1 часть желатина.

При приготовлении заливного из рыбы главное – не переварить рыбу, чтобы она сохранила структуру и внешний вид. К заливному из мяса и рыбы подавайте хрен с уксусом или хрен со сметаной, всевозможные пряности, соусы, например, майонез, различные салаты и овощи – соленые и маринованные.

С пожеланием быстрого застывания Г. Треер, автор-составитель

Раздел «Мясоедовский»

Блюда из говядины и телятины

Студень из говяжьих ножек и губ с морковью, луком, чесноком, петрушкой и лавровым листом

«Подмосковный»

1 кг говядины (ножки, губы)
1–2 шт. моркови
2–3 луковицы
чеснок, сваренные вкрутую яйца, лавровый лист, зелень петрушки, черный перец горошком и соль – по вкусу

Говяжьи ножки и губы опалите и разрежьте на куски, разрубив кости. Затем вымочите в холодной воде в течение 3–4 часов, почистите щеткой, промойте холодной водой и положите в кастрюлю.

Залейте холодной водой так, чтобы она покрывала мясо на 8–10 см. Доведите до кипения и поварите на слабом огне 6–7 часов, периодически снимая жир с поверхности бульона, пока мясо не будет легко отделяться от костей.

За 1 час 30 минут до готовности добавьте морковь, лук, зелень петрушки, лавровый лист и черный перец горошком. После варки снимите с поверхности весь жир и извлеките лавровый лист.

Отделите мясо от костей, нарубите его или пропустите через мясорубку. Затем смешайте с процеженным бульоном и доведите до кипения, добавив соль. Положите пропущенный через пресс чеснок, перемешайте и разлейте в формы или глубокие блюда.

Перед разливкой в формы положите нарезанные кружками яйца. В этом случае форму залейте на треть, дайте остыть, уложите в ряд кружки яиц, снова залейте студнем, уложите кружки яиц и т. д.

Перед подачей форму окуните в горячую воду, переверните содержимое на блюдо и украсьте веточками петрушки. Подавайте с хреном, смешанным с уксусом, горчицей, сметанным соусом с хреном, с огурцами, салатом из белокочанной и краснокочанной капусты.

Заливное из говядины с яйцами, печеной морковью, луком и зеленью

«Гороховецкое»

1 кг – 1 кг 500 г мякоти говядины
3 сваренные вкрутую яйца
3 белка
1 шт. моркови

1 луковица
2 ст. ложки желатина
любая зелень, перец и соль – по вкусу

Мясо очистите от пленок и сухожилий, положите в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она только покрывала мясо. Посолите, поперчите и добавьте слегка испеченные лук и морковь. Поварите все на слабом огне до готовности, снимая пену. Готовое мясо извлеките из бульона, остудите и нарежьте поперек волокон на порционные ломтики.

В полученный горячий бульон, постоянно помешивая, опустите яичные белки, чтобы осветлить бульон. Желатин растворите в 1 стакане холодной воды (на 1 л бульона) и дайте набухнуть. В осветленный бульон влейте набухший желатин и подогрейте на слабом огне, не доводя до кипения.

Когда желе начнет застывать, влейте его в форму. Поверх застывшего слоя уложите ломтики мяса, залейте их желе и дайте ему застыть. Затем разложите нарезанные кружками вареные яйца, ломтики вареной моркови, рубленую зелень и залейте все оставшимся желе. Форму поместите в холодильник до полного застывания.

Холодец из говяжьей голени с чесноком, морковью, луком, яйцами и лавровым листом

«Смоленский»

3 кг говяжьей голени
2 шт. моркови
2 луковицы
1 головка чеснока
4 сваренные вкрутую яйца
1–2 лавровые листа
перец и соль – по вкусу

Мясо вымойте, положите в 5-литровую кастрюлю и залейте холодной водой. Доведите содержимое до кипения, снимите пену, накройте крышкой и поварите, посолив, 3–4 часа на минимальном огне. За 1 час – 1 час 30 минут до окончания варки положите лук и морковь. В конце варки добавьте лавровый лист.

Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей, мелко нарежьте и разложите в формы. Из бульона извлеките лук, морковь, лавровый лист, добавьте соль, перец, мелко нарезанный чеснок и снимите с огня.

Поверх мяса в формах разложите нарезанные кружками яйца и фигурно нарезанную вареную морковь. Все аккуратно залейте горячим процеженным бульоном, остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с горчицей, хреном со свеклой.

Студень из говяжьей мякоти, голени и ушей с петрушкой, луком, чесноком и перцем

«Осташковский»

700 г говяжьей голени и ушей
300 г нежирной говяжьей мякоти
1 шт. моркови
1 луковица
3 зубчика чеснока
3–4 лавровых листа
1 пучок петрушки
перец и соль – по вкусу

Говяжью голень, уши опалите, очистите, голень разрубите на куски. Подготовленное мясо залейте холодной водой (на 1 кг продуктов – около 2 л воды) и поварите при слабом кипении в течение 6–8 часов, периодически снимая жир. Спустя 3–4 часа от начала варки добавьте говяжью мякоть. За 1 час до окончания варки положите морковь, лук, перец и соль.

Готовое мясо извлеките из бульона, слегка охладите и отделите от костей. Затем мелко нарубите, смешайте с процеженным бульоном, посолите (20 г соли на 1 кг студня) и поварите еще не менее 30 минут. По окончании варки добавьте пропущенный через пресс чеснок. Все охладите, разлейте в формы и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с хреном, солеными овощами и русским квасом.

Заливное из вареной говядины с клюквой и петрушкой

«Яйца Фаберже»

100–150 г вареной говядины
6 яиц
300 мл мясного бульона
15–20 ягод клюквы
1 ст. ложка желатина
веточки петрушки – для украшения

Яйца положите на 5–10 минут в теплую воду, обработайте 2 %-ным раствором пищевой соды и продезинфицируйте 5 минут в 0,5 %-ном растворе хлорамина. Затем яйца тщательно промойте в проточной воде.

Желатин замочите в шестикратном количестве холодной воды и дайте набухнуть, пока крупинки не станут прозрачными. Откиньте желатин на мелкое сито или марлю.

Бульон процедите, нагрейте до 40 °С, смешайте с набухшим желатином, доведите до кипения и охладите до комнатной температуры.

У яиц осторожно надколите нижнюю часть, вылейте содержимое в отдельную посуду, скорлупу тщательно промойте, не нарушая ее. Установите скорлупу вертикально в какой-либо емкости, заполните скорлупу на четверть мясным желе и охладите.

После того как желе застынет, опустите в скорлупу несколько ломтиков мяса, веточку зелени, 2–3 ягоды клюквы и полностью залейте мясным желе. Когда оно застынет, скорлупу очистите и уложите заливное в форме яиц на блюдо. Подавайте с хреном или соусом из хрена и сметаны, украсив веточками петрушки.

Студень из говяжьих ножек и мякоти с корнем петрушки, луком и чесноком под соусом из хрена

«Суздальский»

1 кг нежирной мякоти говядины
2 говяжьи ножки по 400–500 г
2 шт. моркови
1 луковица
3–4 зубчика чеснока
1 корень петрушки
 $\frac{1}{2}$ стакана соуса из хрена с уксусом или сметаной
соль – по вкусу

Говяжьи ножки опалите, промойте, залейте холодной водой (2 л 500 мл – 3 л на 1 кг продуктов) и поварите при слабом кипении под крышкой, периодически снимая пену и жир. Через 3–4 часа добавьте говяжью мякоть и поварите все еще 2 часа. За 1 час до окончания варки добавьте лук, морковь, корень петрушки и соль.

Готовое мясо отделите от костей, грубых хрящей и сухожилий. Бульон процедите, мясные продукты мелко нарежьте, смешайте с бульоном, посолите и поварите при слабом кипении 10 минут. По окончании варки добавьте мелко рубленый чеснок.

Студень разлейте в предварительно ошпаренные формы и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с соусом из хрена с уксусом или сметаной.

Заливное из телятины с салом, свеклой, морковью, луком, зеленым салатом, хреном и майонезом

«По-львовски»

3 кг филе телятины
3 мелко нарубленные телячьи ножки
100 г сала
1 шт. крупной свеклы
3 шт. моркови
3 луковицы
3–4 лавровых листа
50 г топленого масла
15 горошин черного перца
соль – по вкусу

Для гарнира:

1 шт. небольшой свеклы
100 г зеленого салата
10 г тертого корня хрена
2 ст. ложки майонеза

Телятину нашинкуйте салом, натрите солью и обжарьте в глубокой жаровне на топленом масле со всех сторон. Добавьте овощи, телячьи ножки, перец и лавровый лист. Посолите и залейте водой так, чтобы она покрывала все находящиеся в жаровне продукты на 4–5 см.

Накройте крышкой, доведите до кипения на сильном огне, снимите пену и поварите на минимальном огне до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от костей. Готовое мясо извлеките из бульона, освободите от костей, нарежьте тонкими ломтиками и уложите на глубокое блюдо.

Полученный бульон процедите через сито и посолите. Залейте мясо бульоном и поместите в холодильник до застывания. Поверх застывшего слоя разложите вырезанные из листьев салата кружки. На каждый из них положите небольшое количество тертого хрена, смешанного с вареной свеклой, натертой на мелкой терке. Подавайте с майонезом.

Студень из телячьих ножек с яйцами, морковью, лавровым листом, корнем петрушки и перцем

«Уренгойский»

4 телячьи ножки
5–6 сваренных вкрутую яиц
2 шт. моркови
2 луковицы
1 корень петрушки
3 лавровых листа
черный перец горошком и соль – по вкусу

Ошпаренные телячьи ножки вытрите насухо полотенцем и опалите. Ножки разрежьте вдоль, отделите мякоть от костей и промойте. Кости разрубите на несколько частей и положите все в кастрюлю.

Залейте холодной водой так, чтобы она покрывала продукты на 4–5 см. Добавьте морковь, корень петрушки, лук, лавровый лист, немного перца и поварите все 3–4 часа на слабом огне под крышкой.

В конце варки снимите жир, удалите коренья, лук и лавровый лист. Мясо отделите от костей, нарубите или пропустите через мясорубку. Кости положите в бульон и поварите до тех пор, пока не останется 5–6 стаканов бульона.

Затем бульон процедите, смешайте с мясом, посолите и разлейте в формы в 2–3 приема, перекладывая студень кружками яиц. Все остудите и поместите в холодильник. Подавайте со сметанным соусом с хреном, горчицей, хреном с уксусом, зеленым салатом, заправленным сметаной с уксусом, и огурцами.

Заливное из постной говядины с луком, морковью, кукурузой, стеблем сельдерея и яйцами

«Старочеркасское»

500–600 г постной говядины
100 г консервированной кукурузы
4–5 сваренных вкрутую яиц
1 шт. моркови
1 луковица
1 стебель черешкового сельдерея
20 г желатина
1 лавровый лист
3 горошины черного перца
соль – по вкусу

Морковь, лук и сельдерей очистите и крупно нарежьте. Говядину вымойте и вместе с овощами положите в кастрюлю с 2 л горячей воды. Доведите до кипения, уменьшите огонь, посолите и поварите до готовности. За 10 минут до окончания варки добавьте лавровый лист и черный перец горошком.

Готовое мясо извлеките из бульона, остудите и нарежьте тонкими ломтиками. Бульон процедите. Яйца нарежьте полукружиями. Желатин растворите в горячем процеженном бульоне.

На дно конусообразной формы положите треть нормы кукурузы. Влейте немного бульона с желатином так, чтобы он только покрывал кукурузу, и поместите на 20 минут в холодильник.

Спустя это время в центр формы уложите горкой ломтики говядины. По краям поместите полукружия яиц, влейте оставшийся бульон и поместите в холодильник на 10 минут.

Затем поверх застывшего слоя уложите оставшуюся кукурузу и поместите в холодильник до полного застывания. Перед подачей форму с заливным переверните на блюдо. Сверху положите горячее полотенце и поддержите его до тех пор, пока заливное не отделится от формы.

Студень из телячьей мякоти, головы, ножек и грудинки с луком-пореем, корнем петрушки и овощным салатом

«Шахер-махер»

1 кг мякоти телятины
1 телячья голова
1 телячья ножка
300 г телячьей грудинки
лук, морковь, лук-порей, корень петрушки, специи и соль – по вкусу

Очищенную телячью голову разрубите пополам и удалите мозги. Очищенные ножки, грудинку и плечевую часть разрубите на куски. Мясо промойте, положите в кастрюлю и залейте

холодной водой так, чтобы оно было полностью покрыто. Содержимому дайте закипеть и снимите пену.

Затем добавьте очищенные лук, морковь, лук-порей, корень петрушки, соль и поварите все на слабом огне под крышкой до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от костей. В конце варки добавьте лавровый лист. Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей и пропустите через мясорубку.

Молотое мясо смешайте с процеженным бульоном и доведите до кипения. Затем разлейте в смоченные водой формы, остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с уксусом, горчицей, хреном и овощным салатом.

Заливное из телятины с виноградным соком, морковью, лимоном, яйцами и петрушкой

«Пятигорское»

500 г телятины
250 мл виноградного сока
1 шт. вареной моркови
1 сваренное вкрутую яйцо
1 лимон и немного лимонного сока
10 крупных виноградин
10 г желатина
растительное масло, зелень петрушки, перец и соль – по вкусу

Филе нарежьте кусочками, отбейте, посолите, поперчите и оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Затем обжарьте на растительном масле с обеих сторон до образования золотистой корочки. Готовое мясо уложите в форму, разложите дольки лимона, нарезанную кружками морковь, ломтики вареного яйца, разрезанные пополам виноградины и листочки петрушки.

Желатин разведите обязательно в 100 мл воды. Подготовленный желатин смешайте с виноградным и лимонным соком и залейте содержимое формы. Поместите ее в холодильник до полного застывания.

Холодец из говяжьих или телячьих ножек с луком, морковью, лавровым листом, чесноком и яйцами

«Алапаевский»

1 кг говяжьих или телячьих ножек
2–3 шт. моркови
2 луковицы
3–4 зубчика чеснока
1 сваренное вкрутую яйцо
1 лавровый лист
перец и соль – по вкусу

Говяжьи ножки опалите, тщательно вымойте щеткой и разрежьте на части. Кости рубите и вымочите все в холодной воде в течение 3–4 часов. Затем промойте, положите в кастрюлю и залейте холодной водой так, чтобы она покрывала мясо на 10 см (на 1 кг мяса – около 2 л воды).

Поварите все 10–12 часов на слабом огне под крышкой, слегка помешивая и периодически снимая жир и пену. За 1 час до окончания варки положите морковь, лук, лавровый лист, немного чеснока и перец.

Когда бульон отстоится, снимите жир. Мясо отделите от костей, мелко нарежьте и смешайте с процеженным бульоном. Добавьте оставшийся измельченный чеснок, соль и перец.

Разлейте в формы на треть, дайте студню немного застыть, осторожно положите нарезанное кружками яйцо и залейте оставшимся бульоном. Поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с хреном.

Заливное из говядины с чесноком, луком, петрушкой и лавровым листом

«Семейное традиционное»

500 г говядины (филейный край или другая мякоть)
2 луковицы
2–3 зубчика чеснока
1 пакетик желатина
зелень петрушки, лавровый лист, черный перец горошком и соль – по вкусу

Говядину куском залейте холодной водой, доведите до кипения и слейте воду. Залейте вновь водой и поварите 4–5 часов на слабом огне, периодически снимая пену. За 1 час до готовности в бульон добавьте неочищенный лук, перец, лавровый лист и соль.

Готовое мясо извлеките из бульона, бульон остудите. Желатин залейте на 40 минут 1 стаканом охлажденного бульона. Набухший желатин прогрейте вместе с оставшимся бульоном, помешивая и не доводя до кипения. Затем остудите и добавьте мелко нарезанный чеснок.

Мясо нарежьте одинаковыми ломтиками и уложите на блюдо. Залейте смесью из бульона и желатина и разложите на блюде зелень петрушки. Подавайте с хреном, горчицей и аджикой.

Холодец из говяжьих ножек с луковой шелухой, яйцами, морковью, хреном и чесноком

«По-черновицки»

2 небольшие говяжьи ножки
2 шт. моркови
3 луковицы
4–5 зубчиков чеснока
3–4 сваренные вкрутую яйца
1 лавровый лист
хрен, перец и соль – по вкусу

Ножки очистите, ошпарьте, снова очистите и нарубите кусками. Залейте холодной водой (5–6 л), доведите до кипения и поварите 7–8 часов на слабом огне. За 30 минут до окончания варки положите очищенную целую морковь и лук. Шелуху от лука вымойте, положите в кастрюлю, все посолите, поперчите и добавьте лавровый лист.

Готовый бульон процедите. Отделите мясо от костей, нарубите его и разложите в формы. В каждую из них положите рубленый чеснок, нарезанную кружками вареную морковь и залейте бульоном. Затем осторожно разложите нарезанные кружками яйца, остудите и поместите в холодильник до полного застывания.

Заливное из говяжьей печени с грибами, орехами, зеленью, луком и морковью

«В бутылке»

600 г говяжьей печени
300 г любых грибов
1 шт. моркови
1 луковица
1 пакетик быстрорастворимого желатина
4 горошины душистого перца
растительное масло, любая зелень, любые орехи, перец и соль – по вкусу

Печень залейте горячей водой и поварите до готовности с добавлением лука, моркови, зелени, перца и соли. Готовую печень извлеките из бульона, остудите и нарежьте ломтиками. Полученный бульон процедите через 2 слоя марли, добавьте в него желатин и дайте ему полностью раствориться.

Вареную морковь нарежьте полукружиями. Грибы очистите, помойте, нарежьте ломтиками и обжарьте на растительном масле, посолив и поперчив. В пластиковую бутылку со срезанным верхом положите нарезанную печень вместе с зеленью, нарезанными орехами, морковью и обжаренными грибами.

Залейте все смесью из бульона и желатина, остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Готовое блюдо легко извлекается из бутылки.

**Студень из говяжьего котлетного мяса с морковью,
яйцами, петрушкой, маринованным чесноком,
свеклой, стручковым перцем и солеными помидорами**

«Старосветский»



800–900 г говядины (котлетное мясо голени)

1 шт. моркови

1 луковица

1 сваренное вкрутую яйцо

1 небольшой корень петрушки с зеленью

12 г желатина

лавровый лист, черный перец горошком и соль – по вкусу

Котлетное мясо, не отделяя от кости, залейте холодной водой и поварите 3–5 часов при слабом кипении. За 1 час до окончания варки положите морковь, лук, корень петрушки и перец горошком. Готовое мясо извлеките из бульона, освободите от костей, бульон процедите.

Желатин замочите в холодной воде и оставьте для набухания. Мясо мелко нарубите, положите в бульон, посолите, поварите 20–25 минут и добавьте подготовленный желатин. Чеснок измельчите и положите в конце варки. Затем бульон доведите до кипения, разлейте в формы, остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с хреном.

Заливное в горшочке из говядины с салом, луком-шалотом, белым вином, эстрагоном и тимьяном

«Из меню очень дорогого ресторана»

1 кг говядины
150 г сала
4 головки репчатого лука
2 головки лука-шалота
100 мл сухого белого вина
100 мл бульона
2 ст. ложки муки
 $\frac{1}{2}$ ч. ложки уксуса с эстрагоном
15 г желатина
1 веточка эстрагона
1 ст. ложка тимьяна
1 ст. ложка лаврового листа в порошке
20 г сливочного масла
перец и соль – по вкусу

Смешайте сухое белое вино с бульоном. Нарезьте мякоть говядины и свиное сало тонкими ломтиками. Репчатый лук и лук-шалот очистите, очень мелко нарежьте и перемешайте. Внутреннюю поверхность глиняного горшочка смажьте сливочным маслом, уложите слой ломтиков свиного сала, затем – слой ломтиков говядины, посыпьте репчатым луком и луком-шалотом, тимьяном, лавровым листом, солью и перцем.

Снова уложите слой ломтиков свиного сала, затем – говядины, посыпьте оставшимся репчатым луком и луком-шалотом, тимьяном, лавровым листом, посолите, поперчите, полейте смесью из сухого белого вина и бульона. Горшочек накройте.

Нагрейте духовку до умеренной температуры. Перемешайте муку с небольшим количеством воды, полученным тестом смажьте зазор между горшочком и крышкой. В большую кастрюлю налейте горячую воду, поставьте горшочек в воду и поместите все на 3 часа в духовку.

Растворите желатин в холодной воле, смешайте с уксусом и нагрейте, не доводя до кипения, до полного растворения желатина. Откройте горшочек, вынув из духовки, слейте в миску соус, образовавшийся после варки, и перемешайте его с желе. В горшочек уложите веточку эстрагона, аккуратно залейте желе и поместите на 12 часов в холодильник.

Холодец из обжаренного бычьего хвоста с луком, гвоздикой, петрушкой, уксусом и яйцами

«Бузулукский»

1 бычий хвост
1 крупная луковица

2 сваренные вкрутую яйца
6 ст. ложек муки
2 ст. ложки уксуса
1 лавровый лист
8 бутонов гвоздики
1 пучок петрушки
2 ст. ложки сливочного масла
1 ч. ложка черного перца горошком
соль – по вкусу

Бычий хвост нарубите кусками длиной 10–15 см, обваляйте в муке, стряхните лишнюю муку и обжарьте со всех сторон на сливочном масле до золотистого цвета. Бутоны гвоздики воткните в очищенную луковицу.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.