

Холодец

| | | |
|--------------------------|------------------|------------|
| <input type="checkbox"/> | Мякоть говядины | 1 кг |
| <input type="checkbox"/> | Свиные ножки | 700 г |
| <input type="checkbox"/> | Морковь | 3 шт. |
| <input type="checkbox"/> | Репчатый лук | 1 шт. |
| <input type="checkbox"/> | Стебли сельдерея | 2 шт. |
| <input type="checkbox"/> | Перец горошком | 0,5 ч. л. |
| <input type="checkbox"/> | Лавровый лист | 3–4 шт. |
| <input type="checkbox"/> | Чеснок | 5 зубчиков |
| <input type="checkbox"/> | Вода | 1,7 л |
| <input type="checkbox"/> | Соль | 1,5 ст. л. |

Приготовление:

1. Промойте свиные ножки, говядину, лук, очищенную морковь и сельдерей.
2. Сложите в кастрюлю, добавьте перец горошком и лавровый лист, залейте холодной водой. Вода должна быть выше мяса и овощей на 3–4 см.
3. Доведите до кипения, снимите пену и варите 4 часа на медленном огне.
4. Выньте из кастрюли овощи, добавьте молотый чёрный перец и измельчённый чеснок. Варите ещё 20 минут на умеренном огне.
5. Достаньте мясо и немного остудите. Удалите все кости и кожу, нарежьте мясо мелкими кусочками.
6. Процедите бульон.
7. На дно формы выложите листья петрушки и колечки моркови.
8. Равномерно распределите нарезанное мясо и залейте бульоном.
9. Поставьте форму в холодильник на 8–10 часов.
10. Подавайте с хреном и горчицей.