

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.