

Студни и заливное из мяса и рыбы

Холодец с желатином

Ингредиенты:

1,5 кг говядины (голяшка, лопатка, тазобедренная часть), 1 луковица, 1 головка чеснока, 3 моркови, 1 корень пастернака или кусок корневого сельдерея, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, 4 веточки петрушки, 3 веточки укропа, 10 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 25 г желатина, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления:

Разогреть духовку до 220 °С. Мясо нарезать крупными кусками. Очищенную луковицу и корнеплоды разрезать пополам (использовать только одну морковь). С головки чеснока снять внешний слой шелухи. Разрезать головку вдоль пополам.

Противень или большой лоток для запекания застелить фольгой, сложить в один слой мясо и овощи. Сбрызнуть растительным маслом и запекать 15 минут, до появления аромата овощей и коричневых подпалин на их поверхности.

Пока мясо и овощи запекаются, вскипятить в высокой кастрюле 3,5 л воды. Переложить в кастрюлю мясо и овощи, слить собравшийся на дне противня сок. Повторно довести до кипения на умеренном огне, убавить огонь до минимума и варить без крышки, при необходимости снимая пену с поверхности бульона, 2 часа. Через час после начала приготовления добавить в бульон две целые моркови и веточки укропа и петрушки (отложить по 1 веточке для украшения).

Готовый бульон процедить через дуршлаг, выстеленный мокрой салфеткой, остудить.

Снять мясо с костей и мелко нарезать или разобрать на волокна. Приправить солью и перцем так, чтобы мясо казалось чрезмерно приправленным.

Измерить объем бульона. Замочить в холодной воде листовой желатин из расчета 7 г желатина на 500 мл бульона (гранулированный желатин можно замочить в части бульона). Разогреть бульон, добавить отжатый листовой желатин (или набухший гранулированный). Прогреть бульон до полного растворения желатина.

Большую форму или порционные формы объемом 250 мл выстелить пищевой пленкой. На дно налить тонкий слой бульона и поставить в холодильник для застывания.

Целую вареную морковь нарезать звездочками или кружочками, положить на застывший бульон вместе с листьями петрушки или укропа. Заполнить форму мясом и залить бульоном. Остудить при комнатной температуре, затем поставить в холодильник.

Перед подачей перевернуть форму на блюдо, снять форму и пленку.

Подавать с хреном или горчицей.

Холодец из свиных ножек

Ингредиенты:

0,5 кг свиной голяшки, 0,5 кг куриных бедрышек, 1 морковь, 1 луковица, 5 зубчиков чеснока, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 2,5 л воды, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Хорошо вымыть мясо, залить его холодной водой, дать отстояться 2 часа, воду слить. Затем снова залить холодной

водой, дать постоять еще 2 часа, воду слить, хорошо помыть мясо. Овощи почистить, лук надрезать на торце крестом, морковь порезать брусками.

Мясо, овощи специи уложить в кастрюлю, залить доверху водой так чтобы вода слегка покрывала мясо и овощи. На маленьком огне довести до кипения и убрать ложкой пену. Варить на самом маленьком огне под крышкой около 6 часов.

Мясо вынуть из бульона и отделить от костей (кожа и кости не понадобятся) Из бульона вынуть кости, овощи, мясо. Чеснок почистить. В бульон выдавить весь чеснок и дать настояться 10 минут. Хорошо посолить (должно быть слегка пересолено). Бульон профильтровать через марлю.

Мясо выложить в форму, залить бульоном, поставить в холодильник на 6 часов и больше, до полного застывания.

Подавать с хреном, горчицей.

Холодец из говяжьего хвоста

Ингредиенты:

1 говяжий хвост, разрубленный на куски по 10–15 см, 1 луковица, 8 бутонов гвоздики, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки уксуса, небольшой пучок петрушки, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка черного перца горошком, соль, мука, 2 яйца.

Способ приготовления:

Обвалить куски хвоста в муке, стряхнуть лишнее, обжарить со всех сторон в сливочном масле до золотистого цвета.

Воткнуть гвоздику в очищенную луковицу. Положить луковицу, петрушку, перец, лавровый лист, уксус

и обжаренные куски хвоста в широкую кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она закрывала мясо на 4 пальца. Медленно довести до кипения, снять пену, варить на минимальном огне 5–6 часов.

Затем остудить, снять мясо с костей, мелко порубить. Кости вернуть в бульон, убрав луковицу, петрушку и лавровый лист. Поставить бульон на средний огонь, выпарить наполовину, остудить, процедить.

Яйца сварить вкрутую, почистить, нарезать ломтиками. Уложить мясо и яйца в большую форму или разложить по маленьким, залить бульоном, закрыть пленкой, поставить в холодильник на 3 часа.

Подавать с хреном или горчицей.

Заливная рыба

Ингредиенты:

2 кг окуня или судака, 1 луковица, 1 лавровый лист, красная смородина, листья петрушки и укропа, дольки лимона для украшения, соль, черный перец горошком.

Способ приготовления:

Для заливного выпотрошить рыбу. Обязательно удалить жабры.

Подготовленную рыбу нарезать на средние куски, положить в кастрюлю и залить питьевой водой так, чтобы она полностью покрывала рыбу.

Добавить очищенную целую луковицу, лавровый лист, соль и черный перец. Варить на слабом огне при закрытой крышке 1 час. Снять с огня и дать настояться 1 час.

Рыбу вынуть из кастрюли. Снять кожу, удалить все косточки. Нарезать средними кусочками, положить в форму для заливного.