

Холодец

Вам понадобится

Ножки свиные	1,2 кг
Лук репчатый	300 г
Морковь	300 г
Вода	по вкусу
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Морковь нарезать кружками, лук — кольцами. Свиные ножки промыть, выложить в чашу мультиварки, добавить овощи, соль и специи, налить воду до максимальной отметки. Закрыть крышку.
- 2 Установить программу ТУШЕНИЕ, время приготовления 3 часа. Нажать «Старт». Готовить до окончания программы.
- 3 Готовые свиные ножки остудить, мясо отделить от костей и измельчить, бульон процедить.
- 4 Разложить кусочки мяса и овощей по формам для холодца, залить их бульоном и поставить в холодильник до застывания.