

ГОВЯЖИЙ ХОЛОДЕЦ

Вам понадобится

Говяжьи кости с мясом (ребра, голяшка)	1,5 кг
Лук	150 г
Морковь	200 г
Лавровый лист	2-3 шт
Перец горошком, чеснок и зелень	по вкусу
Желатин	15 г
Соль	по вкусу

Приготовление

- 1 Луковицу и морковь очистить, кости промыть. Чеснок и зелень измельчить.
- 2 Положить кости с мясом, луковицу и морковь в чашу мультиварки, добавить соль, перец горошком, лавровый лист, залить водой. Установить программу СУП, время приготовления 3 часа. Готовить до конца программы.
- 3 Вынуть кости из чаши, луковицу и морковь убрать, мясо отделить от костей и разобрать на волокна. Бульон процедить и загустить желатином согласно инструкции на упаковке.
- 4 Разложить мясо по емкостям, залить бульоном, добавить зелень и чеснок и убрать в холодильник до застывания.