

# Заливное из курицы

---

Сибиряков Денис. Гр 3Т7

## Продукты:

- курица целая или любые другие ее части (1,5-2 кг)
- лук репчатый (1 шт.)
- морковь (1 шт.)
- лавровый лист (2 шт.)
- перец черный горошком (5-6 шт.)
- желатин (2 ст/л)
- чеснок (3-4 зубчика), по желанию
- соль

# Пошаговое приготовление

---



---

1) Взять не целую курицу а крылья и бедра куриные. Куриное мясо промоем, желательно срезать с бедер жир и кожу.



---

2) Положить курицу в кастрюлю и залить холодной водой так, чтобы она покрывала мясо на 15-20 см



---

3) Ставим на средний огонь до закипания. В это время чистим луковицу и морковь и кладем туда же



---

4) Пока бульон будет закипать, появится пена, ее обязательно надо снимать



---

5) Когда бульон закипит (не пропустите этот момент, иначе бульон может стать мутным), сразу убавьте огонь на самый маленький и пусть варится, курица должна как бы томиться, это гарантия того, что бульон будет прозрачным, а нам именно это и нужно.

Если бедра были жирные и на поверхности бульона жира много, надо его обязательно снять, иначе готовое блюдо будет выглядеть не эстетично, когда застынет, ведь на нем будет белый слой жира и ни о какой прозрачности речи вести не стоит





---

б) Варим заливное 2 часа. За 20 минут до окончания варки надо положить лаврушку, перец горошком и посолить. А мы пока займемся желатином.

Возьмем 2 ст/л желатина и зальем стаканом холодной кипяченой воды (я взяла сухого желатина в два раза больше, чтобы он лучше застыл и заливное было крепким, но можно положить 1 ст/л), размешаем и оставим до набухания на 40-60 минут



---

7) Наш бульон сварился, достанем из него мясо, бульон процедим и снимем остатки жира с его поверхности





8. Мясо отделите от кожи и костей, нарежьте на кусочки и разложите по лоткам.

Количество мяса зависит от Ваших предпочтений. Я, например, больше люблю застывший бульон в заливном, поэтому мяса кладу мало.

Если любите чеснок, то можно его добавить, положив сверху на мясо. Чеснок можно нарезать тонкими ломтиками, а можно выдавить на чеснокодавке



---

9) К тому времени желатин уже набух, выливаем его в бульон и ставим на плиту нагреваться, постоянно помешивая до полного растворения желатина, затем бульон выключаем. Бульон должен стать горячим, но не в коем случае не закипеть



Если будете класть лимон, обдайте его предварительно кипятком иначе может получится так, что слой бульона над лимоном и мясо под ним приобретут неприятный горький вкус и эту часть придется выкинуть (был такой случай).

10) Теперь бульон должен немного охладиться, особенно, если мы положили в мясо чеснок, иначе он просто сварится и потеряет свою остроту вкуса. Мы же можем пока украсить заливное.



---

11) Слойми выкладывать продукты



---

12) Убрать в холодильник и дать как  
следует застыть.



---

Когда заливное как следует застыло, достаньте его из холодильника, наберите большую кастрюлю горячей воды (воды столько, чтобы форма с заливным погрузилась почти полностью, но конечно, чтобы вода не попала в заливное). Поставьте туда форму и дайте постоять несколько минут.





---

Заливное готово!

