

Заливное «Я вас люблю»

Сварить в течение 3 часов крепкий бульон с добавлением корней и специй из свинины, телятины или птицы.

Из этого бульона приготовить 1 л прозрачного желе. Для этого замочить желатин в холодном бульоне (на 1 стакан бульона – 5 г желатина). После того, как желатин разбухнет, растворить его на слабом огне, не доводя до кипения. Затем бульон процедить. Чтобы бульон стал прозрачным, необходимо на 1 л бульона взять 2 сырых яичных белка, взбить их и влить туда 1 стакан охлажденного бульона, перемешать и добавить 1 столовую ложку лимонного сока. Влить полученную смесь в кипящий бульон, накрыть крышкой и довести до кипения. Дать бульону 20 минут отстояться. Затем осторожно процедить его через салфетку. Желе готово.

Нарезать аккуратными ломтиками мясо, буженину и ветчину. Тонкими колечками нарезать сваренные вкрутую яйца, лимон, огурцы, помидоры. Подготовить дольки мандаринов, зёрна граната, зелень петрушки, маслины, зелёный горошек, фигурно нарезанную морковь. В большое красивое блюдо налить тонкий слой желе и дать ему застыть.

Уложить охлажденные мясные продукты, по краю уложить дольки мандаринов и кружки яиц. Все продукты нужно предварительно смачивать в желе, чтобы они прочно укрепились на блюде. Когда все детали украшения будут уложены, поставить блюдо на 20 минут в холодильник. Следующий слой желе залить очень осторожно, при помощи ложки. На застывшее желе уложить букетики из петрушки и моркови, горошка и т. д. Таким образом приготовить 3 слоя желе.

Перед тем, как залить желе окончательно, выложить гранатовыми зёрнами надпись «Я Вас люблю» или что-то похожее.

Блюдо получается очень красивое и играет на столе всеми цветами радуги!

Наталья СИДОРЕНКО,

п. Медведево, Мэрий Эл