

Холодец с мясом и грибами



1 свиная ножка, 1 говяжья ножка, зелёный лук, 2 зубчика чеснока, 60 г маринованных грибов, 1 варёное яйцо, соль, перец, зелень.

Ножки промыть, разрубить, залить водой в соотношении 1:3 и варить 2–3 часа, пока мясо не начнёт отходить от костей.

Вынуть ножки из бульона, отделить мякоть от костей, измельчить, снова положить в бульон, посолить, поперчить и кипятить 15–20 минут на слабом огне.

Перелить бульон вместе с мясом в квадратные формы. Добавить нарезанные лук, чеснок, грибы и яйцо. Охладить.

Перед подачей вынуть холодец из формочек, оформить зеленью.

Время приготовления 60 минут