

Холодец с мясом



Говядина (лопатка), репчатый лук, гвоздика, перец душистый горошком, морковь, чеснок, зелень.

Для соуса: 100 г майонеза, 100 г сметаны, 1 зубчик чеснока, 30 г молотых ядер грецких орехов.

Говядину залить холодной водой и варить 3 часа. За час до окончания варки довить перец душистый, лук (в который воткнуть 3 гвоздички) и морковь.

Процедить бульон, мясо отделить от кости и нарезать. Развести желатин (в расчете от кол-ва бульона, по инструкции) в холодном бульоне, распустить на водяной бане и добавить в основной бульон.

Мясо разложить в формочки, сверху распределить рубленый чеснок, морковь, зелень, приправы (по желанию), залить бульоном. Поставить в холодильник до застывания.

Приготовление соуса: смешать майонез со сметаной, добавить давленный чеснок и измельченные грецкие орехи. Перемешать.

Холодец подать с соусом.

Время приготовления 120 минут