

Заливное из языка

Добавил(а) Оля

10.02.13 11:57 - Последнее обновление 10.02.13 12:17

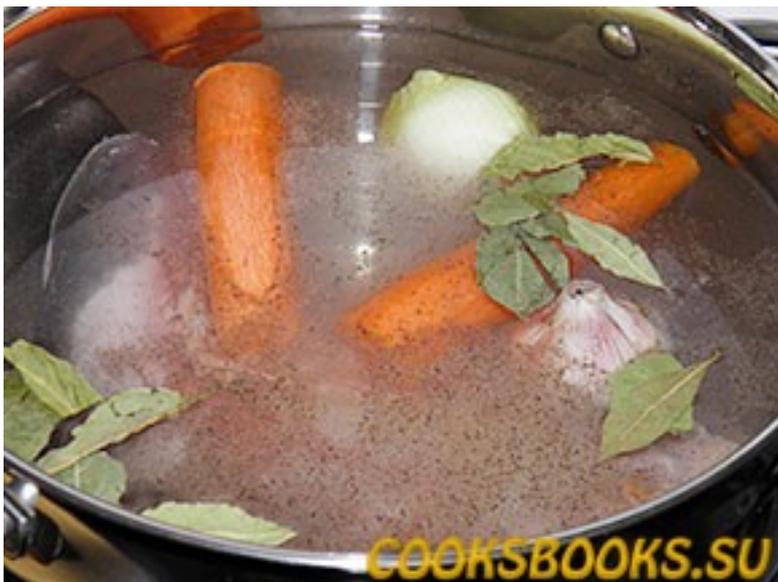


- Язык говяжий - 1 шт.
- Морковь - 2 шт, лук - 1 шт, чеснок 2 головки, укроп.
- Лавровый лист, соль, перец, желатин.

Заливное из языка

Добавил(а) Оля

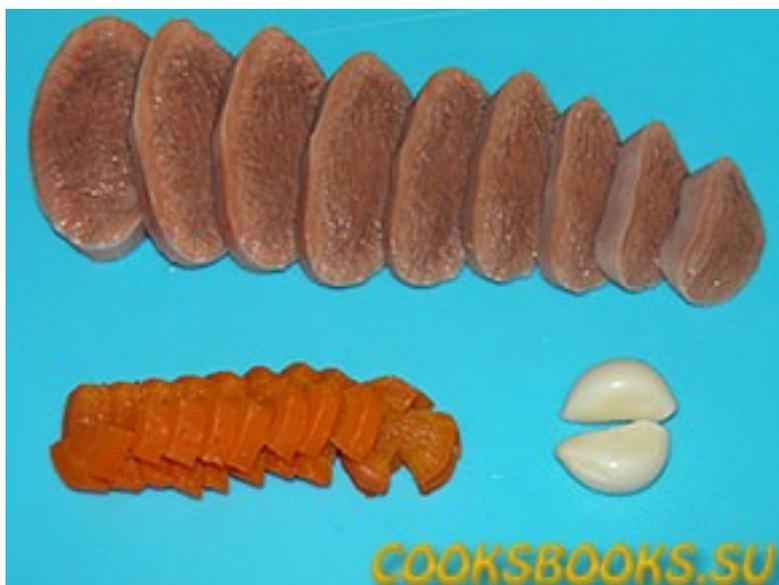
10.02.13 11:57 - Последнее обновление 10.02.13 12:17



В большую кастрюлю наливаем воду, кладём язык, очищенную морковь, целую луковицу, головку

Варим язык 2,5 часа.

Готовый язык выкладываем в чашу с холодной водой и сразу чистим. Бульон процеживаем.



Нарезаем язык, варёную морковь, свежий чеснок измельчаем.

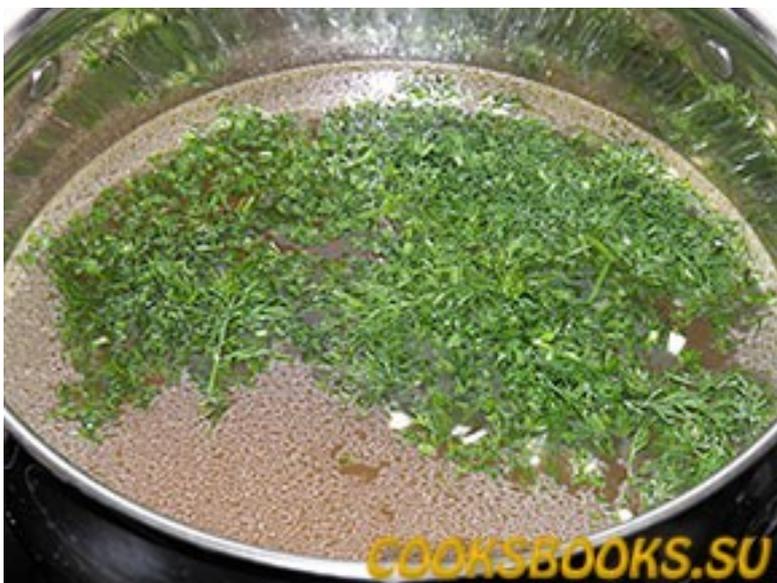
Заливное из языка

Добавил(а) Оля

10.02.13 11:57 - Последнее обновление 10.02.13 12:17



Выкладываем в блюдо.



В бульон добавляем желатин, из расчёта 1 ст.л. на 250 мл бульона.

Нагреваем, постоянно помешивая, пока желатин не растворится.

Добавляем измельченную зелень.

Заливное из языка

Добавил(а) Оля

10.02.13 11:57 - Последнее обновление 10.02.13 12:17



Наливаем бульон в блюдо.

Ставим в холодильник на 3-4 часа.



Подаём с хреном, горчицей, кетчупом.

Приятного аппетита!!!

Заливное из языка

Добавил(а) Оля

10.02.13 11:57 - Последнее обновление 10.02.13 12:17

{kunena_discuss:12}