Домашняя ветчина из куриного мяса с черносливом и орехами

На 100 грамм:
Калорийность: **194 ккал.**
Белки: **18 г.**
Жиры: **13,5 г.**
Углеводы: **0,3 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/domashnyaya-vetchina-iz-kurinogo-myasa-s-chernoslivom-i-orehami/

Ингредиенты:
- куриное мясо - 1 кг
- чеснок - 1-2 зубчика
- желатин быстрорастворимый - 25-30 г
- соль, перец - по вкусу

Приготовление:
Берем курочку или окорочка и удаляем все косточки, кожу.
Нарезать на средние кусочки и все складываем в чашку.
Добавить чеснок (раздавленный ножом), соль, перец по вкусу.
При желании можно добавить орехи, перец болгарский, чернослив и т.д.
Затем высыпать пакетик желатина (сухого) и все хорошо перемешать.
Берем пакет из под молока или сока обязательно внутри с фольгой (Tetra Pack) и складываем в него мясо. Верх пакета заворачиваем пленкой.
Теперь нужно будет в кастрюлю налить воду так, чтобы когда мы туда поставили наш пакет уровень воды совпадал с уровнем содержимого в нём мяса. Варить все на среднем огне час-полтора.
Затем вытащить пакет из воды и дать остыть в пакете. А потом разрезать пакет и нарезать ветчину.