

Холодец из индейки



На 100 грамм:
Калорийность: **87,01 ккал.**
Белки: **7,91 г.**
Жиры: **4,61 г.**
Углеводы: **3,18 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/holodec-iz-indejki/>

Ингредиенты:

- крыло индейки - 1 шт
- шея индейки - 2 шт
- лук репчатый - 1 шт
- морковь - 1 шт
- зелень - 1 пучок
- коренья (сухие) - 1 ч. л.-1 ст. л
- стебли зелени - 2 пучка
- желатин - по необходимости
- специи

Приготовление:

Шеи и крыло (можно крыло индейки заменить на ножку) индейки залить холодной водой так, чтобы вода только покрыла мясо. Довести до кипения, снять пену и варить минут 30. Затем добавить целую морковь, луковицу также целиком, стебли зелени, сухие коренья, продолжить варить бульон еще минут 30 - 40. Минут за 20 до готовности бульона его необходимо посолить и поперчить.

Вынуть мясо из бульона, отделить его от костей, охладить.

Бульон процедить. При желании замочить нужное количество желатина в охлажденном бульоне. Набухший желатин нагреть на водяной бане и соединить с горячим бульоном, перемешать, бульон процедить.

Мясо индейки и морковь нарезать кубиком. Зелень измельчить. Соединить все это в миске, перемешать и разложить по формам.

Залить мясо с морковкой и зеленью бульоном. Поставить в холодильник для того, чтобы он застыл.