

Рулет куриный

Автор: лана

23.09.2011 00:00 - Обновлено 23.09.2011 07:20



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рулет куриный

Автор: лана

23.09.2011 00:00 - Обновлено 23.09.2011 07:20

1 кг. окорочков

1-2 штуки куриных грудок

5-6 зубчиков чеснока

чесночная соль, перец по вкусу

20 гр. желатина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взять окорочка, грудку, или просто целую курицу, разделить мясо от костей, порезать на мелкие кусочки.

Чеснок так же порезать на 4-5 частей, добавить его к курице.

В мисочке перемешать курицу, чеснок, перец, соль. Так же в миску добавить сухой(!) желатин, тщательно перемешать. У пакета из под сока (1-1,5 литра) отрезать верх (можно пакет из под молока, толстый). В чистый подготовленный пакет, складываем курочку, пакет заполняется примерно на половину. Загибаем и зашиваем степлером. Дальше набираем в кастрюлю воду, по высоте, как раз закрывающей уровень курятины.

Ставим пакет в кастрюлю и отправляем на плиту. Когда вода закипела, убавляем огонь до половины, оставляем на час вариться. После того, как пройдет час, вынимаем пакет из кастрюли и оставляем остывать. Как остынет ставим в морозилку на час примерно, чтобы застыл желатин. Вкусный и нежный рулет готов .

Рулет куриный

Автор: лана

23.09.2011 00:00 - Обновлено 23.09.2011 07:20

{jcomments on}