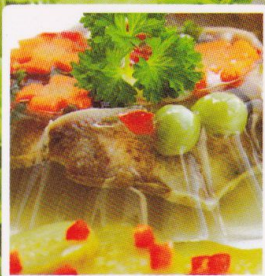
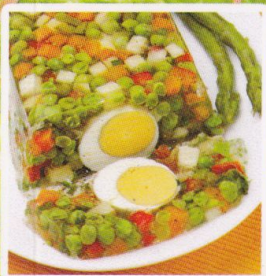




# Заливное. Холодцы



Приятного аппетита







# Заливное. Холодцы



Харьков



2013





**Ингредиенты:**

- говяжий язык — 1 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- репчатый лук — 1 шт.;
- желатин — 1 пакетик;
- соль, перец горошком, лавровый лист — по вкусу.

Язык почистить, вымыть, залить холодной водой. Довести до кипения, снять пену. Варить на небольшом огне 1,5 часа. Добавить соль, специи, репчатый лук, морковь и варить еще 30—50 минут.

Желатин растворить в холодной воде. Добавить немного бульона и растворить на слабом огне, постоянно помешивая и не доводя до кипения.

Готовый язык вынуть и положить под холодную воду. Снять кожу, положить язык обратно в бульон и прогреть. Остудить. Готовый язык нарезать ломтиками поперек волокон. В форму влить немного желатина с бульоном. Поставить в холодильник на 15 минут. Сверху выложить слоем кусочки языка. Залить желатином с бульоном и поставить в холодильник до полного застывания.



# Заливное из телятины с маслинами

## Ингредиенты:

- мясо телятины — 500 г;
- вареные яйца — 2 шт.;
- морковь — 2 шт.;
- репчатый лук — 1–2 шт.;
- чеснок — 3 зубчика;
- маслины без косточек — 100 г;
- зелень укропа — 0,5 пучка;
- желатин — 1 пакетик;
- лавровый лист — 2–3 шт.;
- черный перец горошком — 2–3 шт.;
- соль — по вкусу.

Репчатый лук, морковь и чеснок вымыть и очистить. Телятину промыть, положить в кастрюлю с холодной водой. Довести до кипения, добавить соль, перец, лавровый лист, крупно нарезанные морковь, репчатый лук и чеснок. Варить на среднем огне 1,5–2 часа. Готовое мясо и морковь вынуть, бульон процедить. Яйца очистить и нарезать кружочками; морковь — в виде цветочков; маслины — колечками. Зелень укропа вымыть. Телятину нарезать небольшими кусочками. Желатин залить холодной водой и оставить на 35 минут. В подогретый бульон добавить желатин, размешать, подогреть, процедить и охладить. Кусочки телятины украсить цветочками из моркови, яйцами, маслинами и веточками укропа. Залить желе и дать застыть.





# Заливной мясной паштет в формочках



## Ингредиенты:

- печень — 500 г;
- сало — 250 г;
- морковь — 1 шт.;
- репчатый лук, лавровый лист — по 2 шт.;
- белый батон — 2 ломтика;
- молоко — 1 стакан;
- твердый сыр — 150 г;
- соль, перец черный горошком, свежемолотый черный перец — по вкусу;
- для желе: мясной бульон — 1 л, желатин — 30 г;
- для украшения: зеленый салат — 100 г, свекла — 1 шт., корень хрена — 2 шт., майонез — 200 г, сахар — 2 ст. ложки.

Печень, сало, морковь, луковицу, специи сложить в кастрюлю, залить 1,5 стаканами воды, посолить, тушить на слабом огне. Добавить в кастрюлю поджаренную луковицу.

Когда выпарится вода, вынуть лавровый лист. Содержимое пропустить через мясорубку, добавить замоченный в молоке и отжатый батон. Взбив ложкой, добавить натертый сыр, сформировать тонкую колбаску. Охладить. Приготовить желе, разлить на дно формочек и остудить до полуготовности. Остывший паштет нарезать на кусочки, уложить в формочки, залить сверху полузастившим желе и остудить до готовности. Перед подачей заливное украсить.



# Заливное с колбасой и овощами

## Ингредиенты:

- колбаса вареная — 50 г;
- вареное яйцо — 1 шт.;
- лук зеленый — 10 г;
- мясной бульон — 1 стакан;
- морковь отварная — 1 шт.;
- петрушка кучерявая — 5 г;
- желатин — 1 ст. ложка.

Замочить желатин в холодной кипяченой воде. Дать постоять около часа. Потом растворить на медленном огне и соединить с бульоном. (Бульон должен быть заранее посолен по своему вкусу). Порезать в небольшую салатницу (глубокую) колбасу, лук, морковь, петрушку и яйца. Красиво разложить и залить бульоном так чтобы чуть прикрыть им продукты. Поставить в холодильник. Когда застынет долить до верха и снова поставить в холодное место. Украсить по своему усмотрению. Подавать холодным.

☞ Мясо — сырое, вареное или запеченное — нужно нарезать поперек волокон.

☞ Сырые овощи лучше резать на пластмассовой доске, поскольку деревянная впитывает сок.





## Заливное «Россиянка»

### Ингредиенты:

- нежирная мясная гастрономия (ветчина, вареная колбаса, буженина, отварное мясо, птица) — 700 г;
- зеленый лук — 1 пучок;
- чеснок — 4 зубчика;
- консервированная кукуруза — 150 г;
- мясной бульон — 0,5 л;
- желатин — 30 г.



Все мясные продукты нарезать тонкой соломкой и выложить в форму. Добавить консервированную кукурузу, измельченный зеленый лук и чеснок, перемешать.

В холодном бульоне растворить желатин и оставить на 30 минут. Затем, помешивая и не доводя до кипения, нагреть до полного растворения желатина.

Залить горячим бульоном мясные продукты. Поместить на холод до полного застывания.

Перед подачей на стол форму поместить в кипяток на несколько секунд и перевернуть на плоское блюдо. Нарезать порционно. Подавать с хреном или горчицей.



# Заливной коктейль

## Ингредиенты:

- куриное филе — 100 г;
- говяжье филе — 100 г;
- куриный бульон — 0,5 л;
- вареные перепелиные яйца — 3 шт.;
- вареные куриные яйца — 2 шт.;
- помидоры — 3 шт.;
- зелень: укроп, петрушка — 20 г;
- черный перец горошком — 5 шт.;
- сухое белое вино — 2—3 ст. ложки;
- яблочный уксус — 1 ч. ложка;
- желатин — 25 г.

Перепелиные яйца разрезать на две половины; от куриных отрезать только нижнюю часть. Говядину и курицу отварить до готовности, добавив при варке горошины перца. Помидоры нарезать небольшими дольками.

Мясо нарезать тонкими ломтиками. От зелени отщипнуть маленькие веточки. Куриный бульон процедить и добавить в него вино и уксус. Желатин растворить в небольшом количестве бульона, как рекомендовано на упаковке. Затем довести до кипения и хорошо смешать с оставшимся бульоном. В формочки налить на дно немного бульона и убрать их в холодильник, пока желе в бокалах не застынет. Затем уложить все подготовленные ингредиенты: мясо, помидоры, яйца, зелень и залить оставшимся бульоном до краев. Убрать в холодильник для застывания.





## Заливное из курицы «Праздничное»

### Ингредиенты:

- курица — 1 кг;
- морковь — 2 шт.;
- горошек зеленый — 150 г;
- консервированный горошек — 150 г;
- желатин — 30 г;
- соль — по вкусу.



Желатин предварительно замочить. Курицу отварить вместе с морковью на медленном огне до готовности. Бульон посолить. Остудить курицу. Нарезать кубиками. Бульон отцедить и смешать с желатином, тщательно размешать. Уложить все послойно, заливая каждый слой бульоном. После укладки каждого слоя поставить форму в холодильник до полного застывания, после этого делаем второй слой. Закончив заполнять форму, поставить ее в холодильник до полного остывания. Когда заливное застынет на несколько секунд, опустить форму в горячую воду и быстро перевернуть на блюдо, в котором вы будете подавать.

❧ *Замороженную птицу следует оттаивать при комнатной температуре или в микроволновой печи, ни в коем случае не класть ее в воду.*

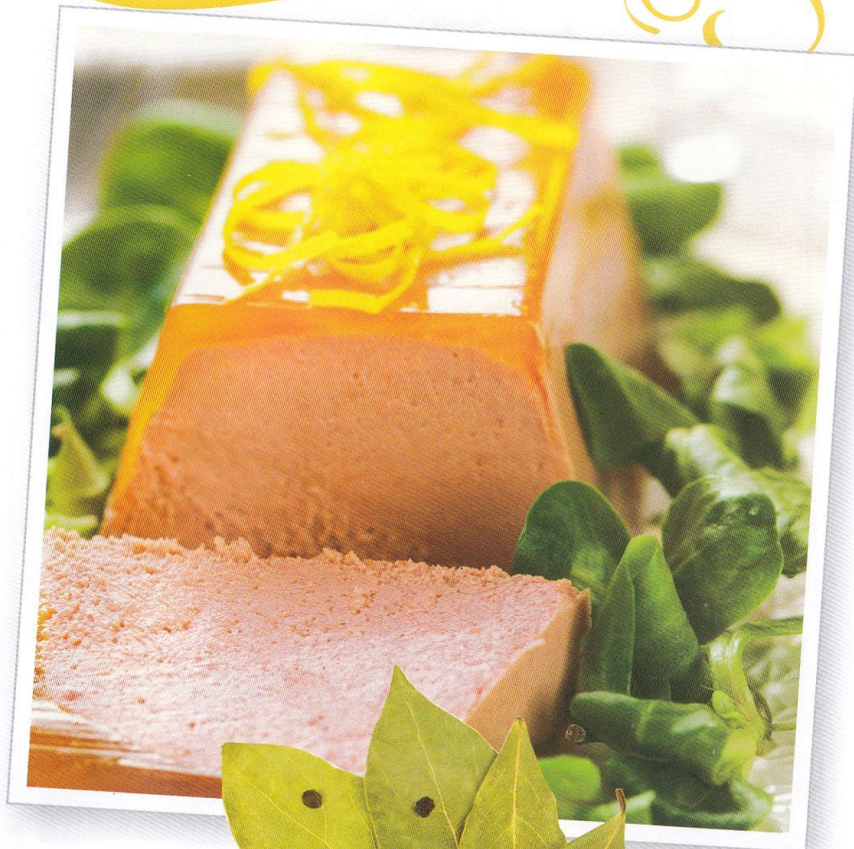


# Заливной паштет из куриной печени с полмидорами

## Ингредиенты:

- куриная печень — 500 г;
- сало — 250 г;
- помидоры — 6 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- репчатый лук, лавровый лист — по 2 шт.;
- батон пшеничный — 75 г;
- молоко — 100 мл;
- сыр — 150 г;
- для желе: бульон мясной — 1 л, желатин — 1 ст. ложка;
- для украшения: лист салата на порцию, свекла — 1 шт.;
- соль, сахар, перец горошком — по вкусу.

Положить в кастрюлю печень, свиное сало, помидоры, морковь, репчатый лук, приправы, влить 2 стакана воды, накрыть крышкой. Тушить на медленном огне. Добавить поджаренный лук. Когда сало станет прозрачным, а овощи мягкими, снять кастрюлю с огня и охладить. Затем печень, репчатый лук, морковь, кусок батона, замоченный в молоке и отжатый, пропустить через мясорубку, добавить натертый сыр и все тщательно взбить. Сформировать колбаску, охладить. Приготовить желе из мясного бульона с добавлением желатина. В форму налить немного охлажденного бульона и дать застыть. Остывший паштет уложить в форму на слой желе, залить сверху бульоном. Охладить.





## Куриное заливное с потрохами



### Ингредиенты:

- куриная грудка — 1 шт.;
- сердечки куриные — 300 г;
- пупки куриные — 300 г;
- печень куриная — 300 г;
- морковь — 1 шт.;
- желатин — 2 ст. ложки;
- чеснок — 6 зубчиков;
- зеленый лук — 5 шт.;
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.

В разных кастрюлях отварить до готовности с солью и специями грудку (с морковью), сердечки, желудки. Остудить в бульоне. В бульоне курицы замочить желатин. Куриную печень залить холодной водой. Довести до кипения, отвар слить. Вновь залить водой, посолить. Довести до кипения и варить 1—2 минуты. Снять с огня и остудить в отваре.

Грудку разобрать на волокна. У сердечек удалить протоки. Разрезать пополам. У пупков срезать перепонки и нарезать кубиками. Печенку нарезать маленькими кусочками. Добавить нарезанную кубиками морковь, измельченный зеленый лук, чеснок, приправить специями. Все перемешать и выложить слоем в форму.

Бульон с желатином подогреть, не доводя до кипения, залить им мясо. Поставить в холодильник для полного застывания.



# Заливное «Курица под снегом»

## Ингредиенты:

- курица — ½ шт.;
- плавленные сырки — 2 шт.;
- желатин — 10 г;
- майонез — 3 ст. ложки;
- тертый хрен — 1 ст. ложка;
- лимонный сок — 4 ст. ложки;
- зелень укроп — 10 г;
- репчатый лук — 1 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- лавровый лист — 2 шт.;
- соль, перец горошком — по вкусу.

Сварить куриный бульон. Мясо вынуть и разобрать на кусочки. Желатин растворить в небольшом количестве остывшего бульона. В кастрюльке смешать тертый хрен с майонезом. Влить 2 стакана бульона, хорошо размешать, добавить растворенный желатин. Поместить кастрюлю на огонь и нагревать, не доводя до кипения. Снять с огня, влить лимонный сок. Курицу выложить в форму, посыпать измельченным чесноком. Сверху натереть плавленный сыр. Залить желатиновой смесью. Посыпать рубленым укропом. Поместить заливное в холодильник до полного застывания.





# Заливная форель



## Ингредиенты:

- форель — 1 кг;
- рыбная мелочь — 400 г;
- желатин — 15 г;
- морковь — 1 шт.;
- репчатый лук — 1 шт.;
- корни петрушки, пастернака и сельдерея — по 10 г;
- уксус — 1 ч. ложка;
- лимон — 3 дольки;
- зелень петрушки и укропа — по 10 г;
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.

Подготовленную форель разрезать на порционные куски, посолить, посыпать сахаром и оставить на 1 час. В неглубокой широкой посуде вскипятить воду с кореньями, пряностями, солью и уксусом, опустить в нее дуршлаг с рыбой и варить 12 минут. Остудить рыбу, очистить от костей и кожи, мякоть нарезать равными ломтиками. Голову, кости и плавники опустить обратно в бульон, добавить мелкую рыбу и варить до появления клейкости у бульона, после чего процедить. Уложенную в порционные формочки рыбу украсить ломтиками лимона, моркови, зеленью и осторожно залить бульоном. Поставить в холодное место для застывания.



# Заливное с крабовыми палочками

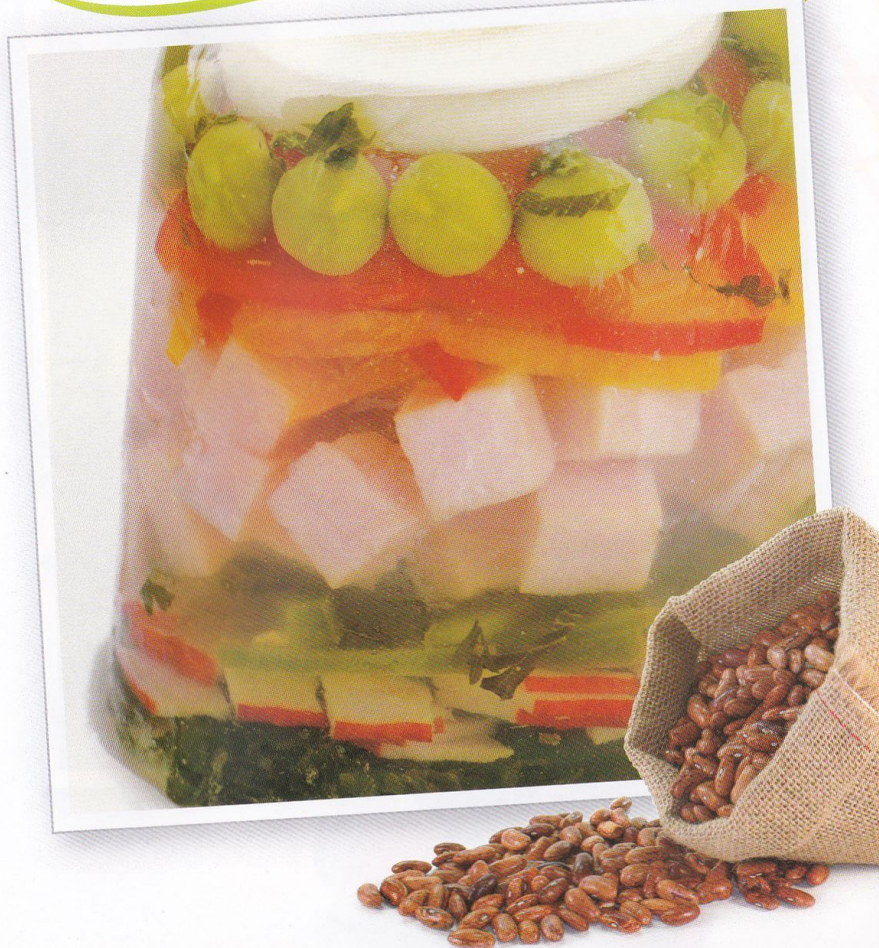
## Ингредиенты:

- крабовые палочки — 200 г;
- замороженная овощная смесь (морковь, фасоль, стручковая фасоль, горошек, кукуруза) — 400 г;
- желатин — 3 ст. ложки;
- соль, черный перец горошком — по вкусу.

Немного отварить овощи в подсоленной воде. Набухший желатин нагреть, смешать с отваром, добавить соль, перец — по вкусу. Нарезать крабовые палочки. В форму с круглым дном положить веточку зелени, крабовые палочки и овощи.

Залить остывшим отваром с желатином. Поставить в холодильник для полного застывания. При подаче выложить на блюдо.

☞ Перед отвариванием цветной капусты ее надо ненадолго положить в холодную воду, слегка подкисленную 9%-ным уксусом или лимонной кислотой, чтобы удалить возможных насекомых.





# Заливное из рыбы



## Ингредиенты:

- рыба — 1 кг;
- морковь, репчатый лук — по 1 шт.;
- желатин — 2 ст. ложки;
- бульон рыбный — 1 л;
- яйца — 3 шт.;
- зелень петрушки — 1 пучок;
- соль, свежемолотый черный перец, лавровый лист — по вкусу.

Из овощей и специй сварить бульон. В кипящий бульон положить очищенную рыбу. Дать закипеть. Варить рыбу до готовности на слабом огне. Сваренную рыбу положить в холодную подсоленную воду и, когда остынет, нарезать тонкими широкими кусками. Растворить желатин в 0,5 стакана холодного бульона. Бульон из-под рыбы продолжать выпаривать до тех пор, пока не останется литр жидкости. С процеженного бульона снять жир и смешать с распущенным желатином. Размешать и  $\frac{1}{3}$  всего количества разлить в большой эмалированный противень; на полузастывшее желе разложить ломтиками рыбу, украсить каждый кружочком вареного яйца, несколькими зелеными горошинами, зелеными веточками петрушки и нарезанной вареной морковью из рыбного бульона. Сверху залить оставшимся полузастывшим рыбным желе, дать хорошо застыть. Все ломтики положить «чешуей» на узкое длинное блюдо.



# Заливное из судака

## Ингредиенты:

- 1 судак — 1,5 кг;
- морковь — 2 шт.;
- лавровый лист, лимон, репчатый лук — по 1 шт.;
- желатин — 30 г;
- соль, хрен, черный перец горошком — по вкусу;
- для украшения — оливки, зеленый горошек, ягоды смородины, перепелиные яйца, петрушка.



Судак разрезать на куски. В кастрюлю налить 1,5 л воды и варить в ней рыбу вместе с целой морковью, репчатым луком и черным перцем минут 20, снимая пену. В конце варки положить лавровый лист и посолить.

Вынуть рыбу, охладить и отделить мясо от костей. Аккуратно нарезать его на кусочки. Охлажденный бульон процедить через сито.

Добавить в бульон приготовленный желатин. Разделить его на 3 части. На дно формы налить одну часть бульона, поставить в холодильник для застывания. Сверху застывшего слоя выложить кусочки рыбы и залить второй частью бульона. Снова поставить в холодильник.

Украсить оливками, лимоном, зеленым горошком, цветочками из вареной моркови, зеленью, перепелиными яйцами. Залить оставшимся бульоном, охладить. Подавать к столу с хреном.



# Рыбное заливное с овощами

## Ингредиенты:

- рыба любая — 500 г;
- желе — 600 г;
- морковь — 100 г;
- репчатый лук — 100 г;
- гарнир из овощей и зелени — 500 г.



Высокие формы установить в емкость со льдом. Заранее подготовленное прозрачное крепкое желе налить в форму и, как только на ее стенках оно немного застынет, слить жидкое желе, а форму опять поставить в лед. Украсить различными овощами образовавшуюся «рубашку» из желе, предварительно обмакивая украшения в желе. Затем наполнить форму кусочками вареной рыбы и потихоньку залить оставшимся желе. После того как заливное хорошо застынет, наполненную форму опустить в горячую воду на несколько секунд и выложить заливное на блюдо с гарниром.

**❗ Не варите рыбу на сильном огне, она станет жесткой, а бульон — мутным.**



# Заливное из рыбы с овощами

## Ингредиенты:

- рыбное филе — 500 г;
- морковь — 1 шт.;
- репчатый лук — 1 шт.;
- чеснок — 4 зубчика;
- корень петрушки — 1 шт.;
- желатин — 30 г;
- лавровый лист, черный перец горошком, соль — по вкусу.

Желатин залить стаканом теплой воды и оставить для набухания. Рыбное филе положить в кастрюлю, добавить воды, перец, корень петрушки, морковь, репчатый лук, подсолить и варить 30—40 минут при небольшом кипении. За 10 минут до окончания варки положить лавровый лист. Чеснок очистить и пропустить через чесночный пресс. Готовую рыбу вынуть, измельчить.

Готовый бульон процедить, положить в него рыбу, прокипятить на слабом огне, добавить замоченный желатин и, помешивая, довести до полного его растворения. Затем немного остудить, добавить чеснок, вылить в форму и поставить в холодное место для застывания. Подавать с соусом из хрена.





# Заливные креветки с яйцом

## Ингредиенты:

- креветки — 400 г;
- яйца вареные — 2 шт.;
- лимон — ½ шт.;
- желатин — 20 г;
- зелень укропа — 4 веточки;
- для отвара: морковь — 1 шт.;
- репчатый лук — 1 шт.;
- зелень петрушки — 5 г;
- лавровый лист — 1 шт.;
- перец душистый — 5 горошин;
- соль — по вкусу.



Из указанных ингредиентов приготовить овощной отвар, процедить его. Креветки залить небольшим количеством отвара и варить 10 минут.

Желатин замочить в холодной воде, затем откинуть на сито.

Готовые креветки нарезать тонкими ломтиками, выложить в формочки, оформить кружочками яиц, ломтиками лимона и зеленью.

В 2 стакана отвара добавить набухший желатин, довести смесь до кипения. Охладить желе, залить им креветки и поставить в холодильник на 3 часа.

Перед подачей формочки опустить на несколько секунд в горячую воду и выложить заливное на блюдо.



# Крабовые палочки в желе

## Ингредиенты:

- крабовые палочки — 600 г;
- вареное яйцо — 1 шт.;
- маринованный огурец — 1 шт.;
- желатин с приправами для рыбного заливного — 1 пакетик;
- петрушка — 2 веточки.

Крабовые палочки нарезать крупными кусками, вареное яйцо и маринованный огурец — кружками.

Приготовить рыбное желе по инструкции, указанной на пакете. Выложить на блюдо крабовые палочки, украсить кружками яиц и маринованного огурца, листиками петрушки.

Аккуратно налить на крабовые палочки приготовленное жидкое желе. Поставить в холодильник для застывания.

❧ *Определить свежесть купленных яиц можно, положив их в посуду с соленой водой. Свежее яйцо опустится на дно, несвежее — всплывет, яйцо средней свежести займет промежуточное положение.*





# Желейная закуска из помидоров и моцареллы



## Ингредиенты:

- помидоры — 3 шт.;
- сыр моцарелла — 200 г;
- томатный сок — 1 стакан;
- базилик — 10 г;
- кинза — 10 г;
- желатин — 15 г;
- чеснок — 2 зубчика;
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.

Замочить желатин в томатном соке на 20 минут. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожуру и нарезать на кружочки. Моцареллу нарезать на кружочки. Прогреть на водяной бане сок с желатином до полного растворения последнего. Внутренние стенки формы закрыть пищевой пленкой. Взять кружок помидора, обмакнуть в желе и уложить на дно. Сверху немного посыпать смесью из мелко нарезанной зелени кинзы, базилика, соли, перца и пропущенного через пресс чеснока. Затем моцареллу обмакнуть в желе и положить в форму. Сверху посыпать смесью. Таким образом выложить все остальные слои, помидоры должны быть последним слоем. Вылить в формы оставшийся сок. Поставить закуску в холодильник на 3 часа для застывания.





# Карп с медом

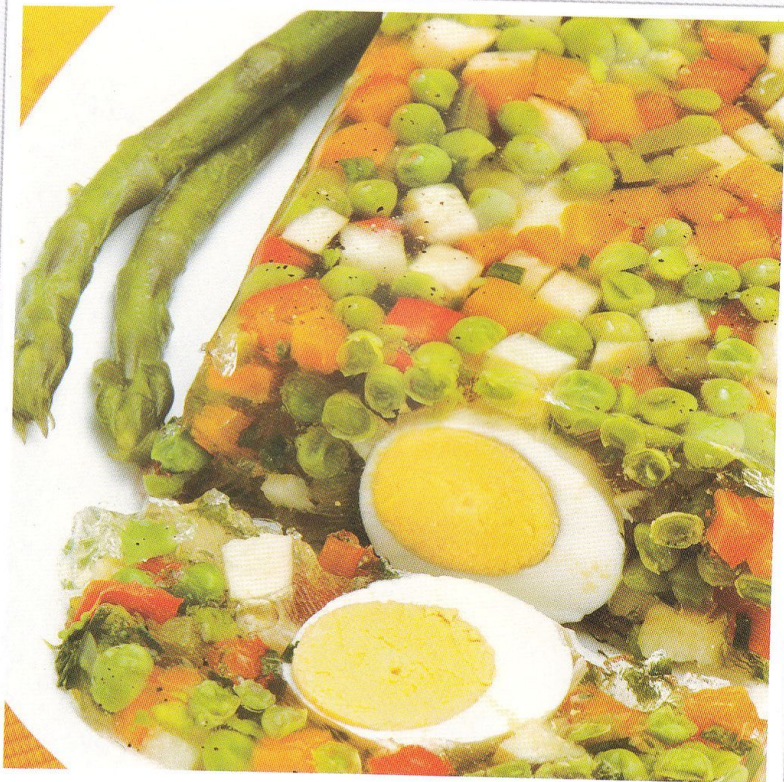
## Ингредиенты:

- карп — 1,5 кг;
- мед — 2 ст. ложки;
- изюм — 2 ст. ложки;
- репчатый лук — 1 шт.;
- желатин — 10 г;
- бульон — 1 стакан;
- уксус — 1 ст. ложка;
- морковь — 1 шт.;
- корень петрушки — 1 шт.;
- лимон — 1 шт.;
- яйцо — 1 шт.;
- соль, свежемолотый  
черный перец — по вкусу.

Подготовленную рыбу нарезать порционными кусками, положить в кастрюлю, добавить очищенные и нарезанные морковь, петрушку, репчатый лук, перец, соль, воду и припустить. Сваренные куски карпа уложить на блюдо, украсить кусочками лимона, яйца и зеленью петрушки. Процеженный через сито отвар уварить до  $\frac{2}{3}$  его начального количества, охладить, процедить, соединить с размоченным в воде желатином, размешать до полного его растворения, влить уксус, довести до кипения, вновь процедить и охладить, а потом смешать со сваренным вместе с изюмом медом, залить карп и поставить блюдо в холодное место для загустения.





**Ингредиенты:**

- морковь — 1 шт.;
- бульон — 1 л;
- спаржевая фасоль отварная — 250 г;
- кукуруза консервированная — 100 г;
- перец сладкий — 2 шт.;
- горошек консервированный — 100 г;
- яйцо отварное — 1 шт.;
- желатин — 15 г.

Морковь отварить, очистить и порезать кусочками. Спаржевую фасоль отварить до готовности в той же воде, где варилась морковь.

Сладкий перец промыть, удалить сердцевину и порезать кубиками. Консервированный горошек и кукурузу слить. Яйцо очистить и разрезать на 2 части. Желатин замочить в теплой воде, поставить набухать на 15 минут. Выложить набухший желатин в кипящий овощной бульон. Дать провариться 2—3 минуты, посолить (бульон необходимо пересолить, так как все ингредиенты несоленые).

Форму застелить пищевой пленкой, выложить в нее все компоненты овощной смеси и залить бульоном. Поставить на холод для застывания.

Когда все застынет, перевернуть готовое заливное на блюдо, снять пленку, разрезать на кусочки и подать к столу.



# Заливное «Эрлаши»

## Ингредиенты:

- бульон — 1 л;
- морковь — 1 шт.;
- яйцо отварное — 1 шт.;
- огурец — 1 шт.;
- брокколи — 200 г;
- цветная капуста — 200 г;
- помидоры — 2 шт.;
- желатин — 15 г.

Морковь промыть, отварить, очистить и порезать кубиками. Брокколи и цветную капусту хорошо промыть, разобрать на соцветия и отварить до готовности в той же воде, где варилась морковь. Огурец нарезать кружочками.

Помидоры промыть, обдать кипятком, снять кожицу. Порезать кубиками.

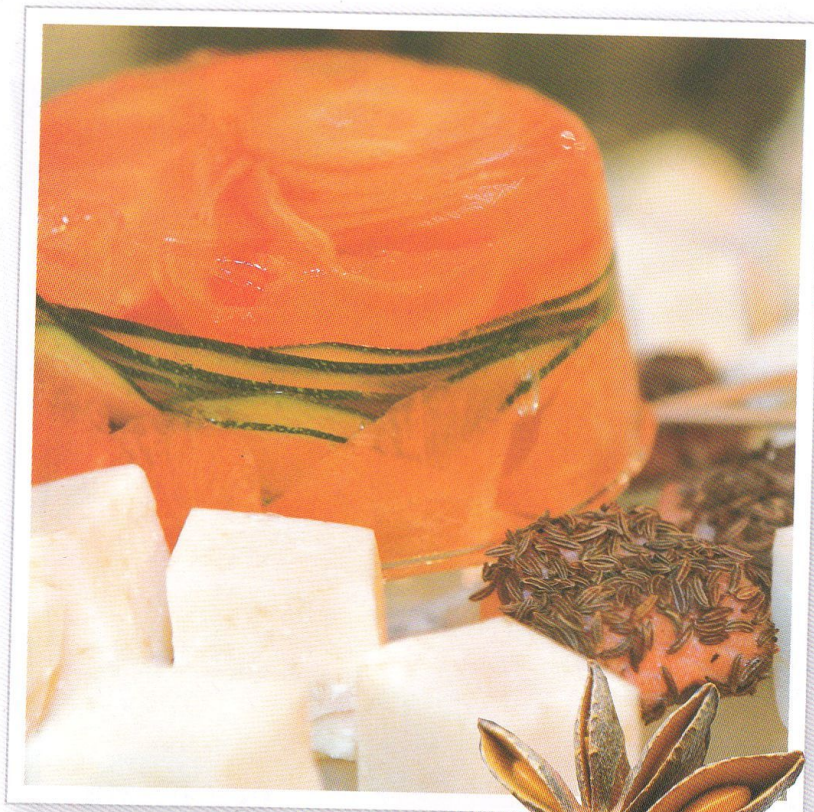
Яйца очистить, мелко порезать. Кукурузу консервированную слить. Желатин замочить в теплой воде, поставить набухать на 15 минут. Выложить набухший желатин в кипящий овощной бульон. Дать провариться 3 минуты, посолить (бульон необходимо пересолить, так как все ингредиенты несоленые).

Форму застелить пищевой пленкой, выложить в нее всю овощную смесь и залить желатиновым бульоном. Поставить на холод на ночь. Когда все застынет, перевернуть готовое заливное на блюдо, снять пленку, разрезать на кусочки и подать к столу.





# Заливное из моркови и зеленого горошка



## Ингредиенты:

- корейская морковь — 700 г;
- сушеный зеленый горошек — 150 г;
- желатин — 20 г;
- отвар — 2 стакана;
- соль, укроп, петрушка, майонез — по вкусу.

Отварить в подсоленном кипятке корейскую морковь, процедить, выложить в салатник. Залить водой на 6 часов. Горошек сварить в этой же воде, процедить, соединить с морковью. Добавить измельченный укроп, петрушку и перемешать. Оба отвара соединить, процедить. Желатин залить отваром, поставить на плиту, полностью растворить, не кипятить. Добавить остальной отвар, посолить, залить им горошек с морковью, перемешать, вынести на холод для полного застывания. Подать к столу с майонезом.

❧ Основная часть витаминов и минеральных веществ, содержащихся в моркови, находится непосредственно под кожицей, поэтому при чистке срезанный слой должен быть как можно тоньше.



## Овощи в томатном желе

### Ингредиенты:

- шампиньоны — 200 г;
- баклажаны — 2 шт.;
- кабачки молодые — 2 шт.;
- томатный сок — 500 мл;
- лимон — 1 шт.;
- желатин — 15 г;
- растительное масло — 50—60 мл;
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.



Вымыть, высушить и нарезать овощи: кабачки — вдоль на 4 части, баклажаны — вдоль тонкими пластинками, грибы — пополам. Выложить на смазанный маслом противень, слегка посолить, сбрызнуть маслом и запечь в разогретой духовке до готовности.

Желатин распустить в небольшом количестве воды, соединить с томатным соком и нагреть до полного растворения желатина. Затем добавить лимонный сок, соль и перец и остудить. В форму с невысокими бортиками выложить половинки запеченных шампиньонов, затем кабачки и баклажаны. Аккуратно залить овощи подготовленным томатным соком и поставить в холодильник до застывания желе.



## Заливное из перепелиных яиц



### Ингредиенты:

- бульон мясной — 1 л;
- вареная морковь — 2 шт.;
- отварное мясо — 500 г;
- лук репчатый — 1 шт.;
- отварной красный сладкий перец — 1 шт.;
- зелень петрушки и укропа — 15 г;
- яйцо перепелиное — 2 дес.;
- желатин — 15 г;
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.

Яйца отварить и почистить. Для оформления этого блюда отлить немного бульона. В бульон добавить замоченный желатин и прогреть на слабом огне до полного растворения. Морковку нарезать кружочками, перец полосками.

В форму выложить яйца, морковку, перец и зелень. Сверху вылить бульон, оставив место для мяса. Поставить в холодильник для застывания.

Вынуть застывшее заливное и сверху выложить порезанное мясо и залить оставшимся бульоном так, чтобы бульон немного прикрыл мясо. Поставить снова в холодильник для застывания. Готовое заливное перевернуть на блюдо, снять пленку.



# Холодец из гуся с яблоками

## Ингредиенты:

- гусь — 1 шт.;
- вода — 2 л;
- яблоки кислые — 4 шт.;
- морковь — 2 шт.;
- тмин — 1 ст. ложка;
- лавровый лист — 3 шт.;
- репчатый лук — 1 шт.;
- желатин — 1 ст. ложка;
- зелень петрушки — 10 г;
- соль, свежемолотый черный перец горошком — по вкусу.

Тушку гуся нарезать на куски. Залить холодной водой, довести до кипения и варить на слабом огне, периодически снимая пену. В конце варки добавить морковь, репчатый лук, перец, лавровый лист, тмин. Мясо отделить от костей, морковь нарезать кружочками, положить в процеженный бульон. Добавить предварительно замоченный желатин, очищенные и нарезанные дольками яблоки, довести до кипения и разлить в формочки. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и охладить.

❗ Выбирая гуся на рынке, обратите внимание: молодой гусь имеет лапы желтого цвета, они мягкие, на ногах имеется небольшое количество пуха; старые птицы имеют сухие и жесткие перепонки на лапах.





**Ингредиенты:**

- свиные ножки — 1 кг;
- лук — 50 г;
- морковь — 50 г;
- петрушка (корень) — 20 г;
- чеснок — 50 г;
- перец горошком — 5 г;
- соль — по вкусу;
- лавровый лист.

Свиные ножки почистить, большие кости разрубить, сложить в кастрюлю и варить на слабом огне 3—4 часа. За 1 час до готовности к мясу добавить лук, морковь, перец, петрушку, лавровый лист и соль.

Из готового бульона вынуть мясо, разделить от косточек и нарезать мелкими кусочками, бульон процедить, добавить в него растертый чеснок и залить мясо. Холодец охладить.

☞ Чтобы бульон получился прозрачным, нужно как только он начнет закипать, убавить огонь и снять пену шумовкой.

☞ Кости, мясо, рыбу или грибы следует заливать только холодной водой.



# Холодец из свинины

## Ингредиенты:

- свиная ножка — 1 шт.;
- свиная голень — 1 кг;
- морковь — 2 шт.;
- репчатый лук — 2 шт.;
- чеснок — 6 зубчиков;
- корень сельдерея  
или петрушки;
- соль, свежемолотый  
черный перец — по вкусу.

Свиную голень и ножку хорошо вымыть; ножку разрубить вдоль, а голень поперек на три части. Уложить голень и ножку в большую кастрюлю и залить водой так, чтобы она была выше уровня мяса на 10—15 см. Довести до кипения, а затем варить 5 часов на слабом огне, периодически снимая пенку с бульона. В конце варки добавить в бульон очищенные морковь, репчатый лук, соль и перец и продолжать варить еще час.

Снять холодец с огня. Вынуть из него овощи. Выложить на тарелку голень и ножку, бульон дважды процедить. Добавить в него чеснок. Разобрать голень и ножку. Отделить кости, жир и шкуру от мяса. Нарезать мясо небольшими кусочками ножом. Уложить их на дно формы для холодца, влить бульон в форму, дать холодцу остыть и поставить в холодильник для полного застывания.





# Экспресс-холодец

## Ингредиенты:

- мясной фарш — 400 г;
- вода — 3 стакана;
- желатин — 30 г;
- растительное масло для жарки;
- зелень, специи, чеснок — по вкусу.

Мясной фарш обжарить на сковороде с маслом. Добавить воды и тушить 20—25 минут. За 10 минут до окончания тушения добавить очищенные дольки чеснока, смесь желатина со специями. Довести до кипения, убавить огонь и тушить 10—15 минут на слабом огне. Разлить по формам, украсить зеленью. Поставить в холодильник для застывания.

☞ Перед приготовлением мясо нужно только промыть, держать долго в воде не рекомендуется.

☞ При разделке мясо нужно класть на доску, смоченную водой. Доска не будет впитывать сок мяса, и оно получится вкуснее.

☞ Если при варке мясо становится мягким, добавьте в бульон 0,5 ч. ложки соды.





# Сальтисон из свинины

## Ингредиенты:

- свинина нежирная — 500 г;
- бульон говяжий — 1 л;
- чеснок — 1 головка;
- желатин — 30 г;
- соль, молотый черный и острый красный перец, лавровый лист — по вкусу.

Свинину нарезать маленькими кусочками. Добавить тертый чеснок и тщательно перемешать. Посолить, заправить специями, посыпать желатином и вымесить. У пакета из-под сока или молока срезать верхушку и выложить в него полученную массу. Залить говяжьим бульоном.

Пакет поставить в кастрюлю с кипящей водой и варить на маленьком огне около 2 часов, периодически доливая бульон в пакет. Затем пакет вынуть, охладить в холодильнике до полного остывания.

Вынуть рулет из пакета и нарезать поперек ломтиками. Подавать с хреном, горчицей и яйцом под майонезом.





# Зельц домашний



## Ингредиенты:

- свинина — 500 г;
- говядина — 500 г;
- свиная голова — 1 шт.;
- свиные ножки — 4 шт.;
- чеснок — 3 головки;
- лавровый лист — 2 шт.;
- соль, свежемолотый черный перец, перец горошком, специи — по вкусу.

Свинные ножки и голову залить холодной водой на 5 часов. Очистить, промыть. Сложить в большую кастрюлю вместе с другим мясом, залить холодной водой, довести до кипения, отварить. Вновь залить водой, довести до кипения, снять пену и томить на небольшом огне 6 часов. За час до конца варки посолить, положить лавровый лист и перец горошком.

Мясные продукты вынуть из кастрюли, остудить и разделить на филе. Бульон процедить. Пропустить филе через мясорубку. Полученную массу хорошо поперчить. Добавить измельченный чеснок и специи. Залить 2 стаканами бульона.

Форму выстелить пищевой пленкой. Наполнить ее жидким зельцем, края пленки завернуть. Поместить на холод до полного застывания. Готовый зельц вынуть из формы и освободить от пленки. Подавать с хреном и горчицей.



# Картофельный холодец

## Ингредиенты:

- картофель — 10 шт.;
- репчатый лук — 2 шт.;
- чеснок — 10 зубчиков;
- кипяченая вода — 0,5 стакана;
- для заправки: растительное масло — 4 ст. ложки;
- зелень петрушки — 5 г;
- соль, свежемолотый красный и черный перец — по вкусу.

Картофель очистить и отварить в подсоленной воде до готовности, горячим протереть через сито, добавить перец, поджаренный на растительном масле репчатый лук, измельченный чеснок, все хорошо перемешать. Подготовленную массу развести отваром, в котором варился картофель, до консистенции густой сметаны.

Выложить в форму слоем 5 см, выровнять и поставить в холодное место на 2—2,5 часа. Готовый холодец нарезать на порции.

Зелень укропа, петрушки, сельдерея хорошо сохраняется несколько дней, если ее положить в полиэтиленовый мешочек и держать внизу холодильника.





## Свинина в желе



### Ингредиенты:

- свиная рулька — 1 шт.;
- мелко нарезанная черемша — 15 г;
- имбирь молотый — 2 ч. ложки;
- корица молотая — 2 ч. ложки;
- соль — 5 ст. ложек;
- зелень петрушки — ½ пучка.

Свиную рульку хорошо промыть, обработать и удалить кость. Шкуру проткнуть в нескольких местах вилкой, мясо натереть солью и черемшой, добавить специи. Выдержать в закрытой посуде при комнатной температуре в течение 12 часов. Маринованное мясо промыть, залить небольшим количеством воды, довести до кипения, варить на слабом огне 2,5 часа. Готовое мясо переложить в глубокую форму, залить процеженным бульоном так, чтобы жидкость полностью его покрыла, и поставить в холодильник для застывания. Перед подачей нарезать мясо ломтиками, выложить на блюдо и оформить зеленью.



# Рыбный холодец

## Ингредиенты:

- рыба — 1 кг;
- лук-порей — 1 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- корень петрушки — 1 шт.;
- репчатый лук — 2 шт.;
- черный перец горошком — 4 шт.;
- лавровый лист — 2 шт.;
- зелень петрушки, укропа — 20 г;
- лимон — 1 шт.;
- желатин — 15 г;
- соль — по вкусу.

Рыбу почистить и нарезать кусочками. Рыбы головы и хвосты залить холодной водой, вскипятить и удалить пену, добавить соль, коренья, специи и варить 25 мин. Жидкость процедить, добавить туда кусочки рыбы и варить до готовности. Вынуть кусочки рыбы, очистить от костей и выложить в сполоснутые в холодной воде формы. Бульон процедить и добавить разбухший желатин, подогреть, затем дать отстояться 30 мин., процедить через сито и залить, им разложенные в посуде кусочки рыбы. Холодец из рыбы украсить зеленой петрушкой и ломтиками лимона. К холодцу подать хрен.





## Рыбный холодец из субпродуктов



### Ингредиенты:

- субпродукты крупной жирной рыбы — 3 кг;
- желатин — 1 ч. ложка;
- отварные и маринованные овощи для украшения;
- соль, перец горошком, лавровый лист — по вкусу.

Рыбные субпродукты хорошо промыть, залить водой, довести до кипения, снять всю пену. Варить 1,5—2 часа. За 15 минут до окончания варки добавить специи, посолить. Вынуть из бульона, остудить. Отобрать мякоть.

Бульон процедить. Подготовленный желатин растворить в небольшом количестве холодной воды. Развести бульоном и немного прогреть. На дно формочек выложить вареные или маринованные овощи, зелень. Сверху выложить рыбную мякоть. Залить бульоном с желатином и поместить в холодильник. Оставить до полного застывания.

Формочки на несколько секунд опустить в кипяток, слегка поддеть с одной стороны холодец, перевернуть и выложить на блюдо.



## Студень из телятины

### Ингредиенты:

- телятина — 1 кг;
- репчатый лук — 2 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- вода — 3 л;
- петрушка — 0,5 пучка;
- лавровый лист — 3 шт.;
- перец черный горошком — 2—4 шт.;
- уксус — 20 мл;
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.

Мясо вместе с костью залить водой и довести до кипения. Снять пену и варить на очень слабом огне 4—4,5 часа. В конце варки добавить соль, пряности и уксус. Мясо должно развариться и отделиться от кости. Нарезать мясо кусочками. Бульон процедить через сито и заправить перцем. Порезанное мясо положить обратно в бульон и довести до кипения. В неглубокую форму положить кружочки моркови и листики зелени и залить горячим студнем. Поставить в холодильник для застывания.

☞ Мясо, отваренное маленькими кусочками, будет менее сочным и вкусным, чем сваренное большими кусками.

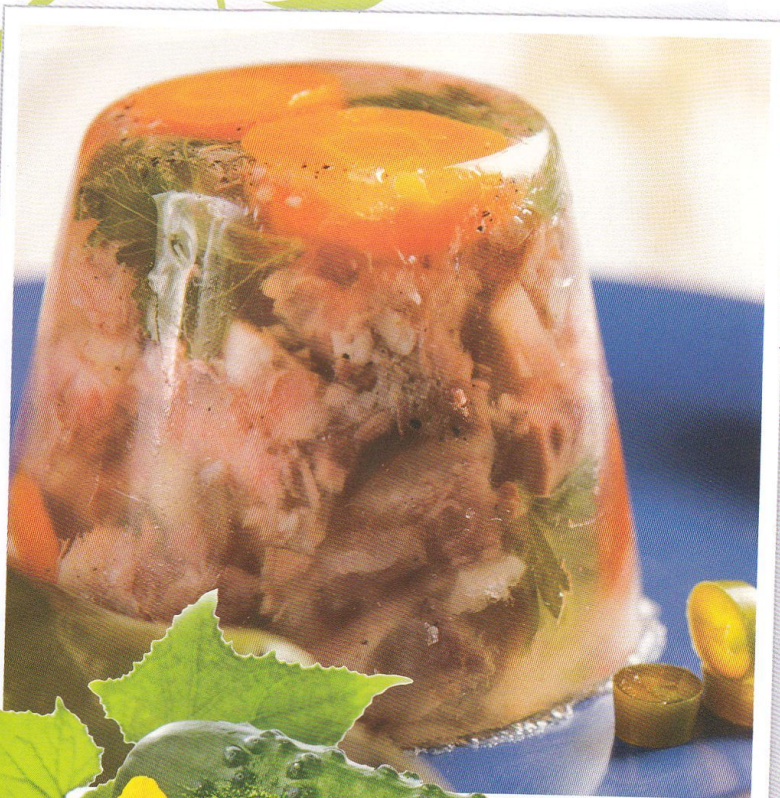




## Студень говяжий

### Ингредиенты:

- говяжья рулька с косточкой — 500 г;
- морковь — 1 шт.;
- репчатый лук — 1 шт.;
- чеснок — 1 головка;
- соль, черный перец горошком, лавровый лист — по вкусу.



Рульку вымыть, залить холодной водой и оставить на час. Затем слить воду, залить свежую воду и варить 8 часов на медленном огне, периодически снимая пену и жир.

За час до окончания варки заложить очищенные репчатый лук и морковь. Посолить, добавить специй.

Мясо вынуть из бульона. Мякоть говядины освободить от жил, костей и пленки. Разделить на волокна, мелко нарезать и выложить в форму. Чеснок очистить и пропустить через пресс для чеснока.

Бульон процедить и снова поставить на огонь. Всыпать чеснок, довести до кипения и снова процедить. Полученным бульоном залить мясо и поставить в холод для застывания. Застывший студень нарезать порционно и подать с хреном, горчицей, майонезом, уксусом по вкусу.



# Куриный студень с орехами

## Ингредиенты:

- курица — 1 шт.;
- молотые грецкие орехи — 4 ст. ложки;
- майонез — 4 ст. ложки;
- желатин — 30 г;
- морковь — 1 шт.;
- репчатый лук — 1 шт.;
- специи для бульона — 10 г;
- соль, чеснок, зелень — по вкусу.

Курицу сварить с репчатым луком, морковью и специями. Посолить по вкусу. Желатин растворить в охлажденном бульоне по инструкции на упаковке. Растворенный желатин смешать с майонезом. Нагреть, не доводя до кипения, и хорошо размешать до однородной массы.

Куриную мякоть без кожицы и костей разорвать на кусочки. Выложить в форму. Добавить орехи, чеснок и перемешать. Залить желатиновой смесью. Поместить в холодильник до застывания. Перед подачей форму на несколько секунд поместить в кипятки и опрокинуть на блюдо. Отдельно подать хрен или горчицу.





## Коктейль из креветок в желе



### Ингредиенты:

- креветки консервированные — 2 банки;
- рыбная «мелочь» для бульона — 0,5 кг;
- корни петрушки, сельдерея — по 10 г;
- головка репчатого лука — 1 шт.;
- лавровый лист — 2 шт.;
- душистый перец горошком — 5 шт.;
- картофель — 5 шт.;
- соленые огурцы — 2 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- консервированный горошек — 100 г;
- желатин — 20 г.

Из рыбной мелочи с добавлением корней и пряностей приготовить небольшое количество бульона. Процедить, заправить по вкусу солью. Размоченный в теплой воде желатин, постоянно помешивая, довести до кипения и добавить в бульон. Охладить. Отварить картофель и морковь. Огурцы очистить от кожуры и семян. Все овощи нарезать мелкими кубиками, добавить консервированный зеленый горошек. В форму для заливного влить немного бульона и положить слой овощей, а затем слой креветок. Поставить на холод и когда застынет, влить остальной бульон, поставить в холодильник. Перед подачей к столу опустить форму с заливным в кипяток и через 5 с извлечь, перевернуть на блюдо. Украсить веточками петрушки. Подать отдельно майонез с корнишонами.



# Желе с креветками, авокадо и шампиньонами

## Ингредиенты:

- замороженные креветки — 500 г;
- авокадо — 1 шт.;
- шампиньоны — 3 шт.;
- специи для рыбы — 10 г;
- желатин — 15 г.

Креветки отварить в подсоленной воде, выложить в формочки, в которых будет заливное, туда же положить порезанные кубиками авокадо, шампиньоны. Бульон процедить, добавить специи для рыбы, предварительно замоченный желатин и нагревать до полного растворения желатина. Залить бульоном формочки, остудить и поставить для застывания в холодильник. Когда застынет, выложить, украсить, подавать с лимонами, овощами.

❧ Если сухие грибы поддержать несколько часов в чуть подсоленном молоке, они станут как свежие.

❧ Хранить замороженные грибы в морозильной камере можно 10—12 месяцев.

❧ Правильно высушенные грибы — хрупкие, ломкие, светлой окраски.



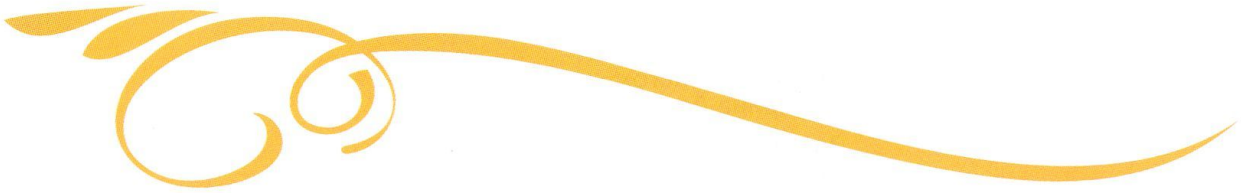




# Содержание

Заливной язык.....	2
Заливное из телятины с маслинами.....	3
Заливной мясной паштет в формочках.....	4
Заливное с колбасой и овощами.....	5
Заливное «Россиянка».....	6
Заливной коктейль.....	7
Заливное из курицы «Праздничное».....	8
Заливной паштет из куриной печени с помидорами.....	9
Куриное заливное с потрохами.....	10
Заливное «Курица под снегом».....	11
Заливная форель.....	12
Заливное с крабовыми палочками.....	13
Заливное из рыбы.....	14
Заливное из судака.....	15
Рыбное заливное с овощами.....	16
Заливное из рыбы с овощами.....	17
Заливные креветки с яйцом.....	18
Крабовые палочки в желе.....	19
Желейная закуска из помидоров и моцареллы.....	20





Карп с медом .....	21
Овощное заливное .....	22
Заливное «Ералаш» .....	23
Заливное из моркови и зеленого горошка .....	24
Овощи в томатном желе .....	25
Заливное из перепелиных яиц.....	26
Холодец из гуся с яблоками .....	27
Холодец.....	28
Холодец из свинины .....	29
Экспресс-холодец.....	30
Сальтисон из свинины .....	31
Зельц домашний.....	32
Картофельный холодец .....	33
Свинина в желе .....	34
Рыбный холодец .....	35
Рыбный холодец из субпродуктов.....	36
Студень из телятины .....	37
Студень говяжий .....	38
Куриный студень с орехами .....	39
Коктейль из креветок в желе .....	40
Желе с креветками, авокадо и шампиньонами .....	41



Практичне видання  
Серія «Смачного»  
САНІНА Ірина Леонідівна

**Заливне. Холодці**  
(Російською мовою)

Випускаючий редактор *Кратенко Л.О.*  
Художній редактор *Кандиба О.С.*  
Макет *Кривошей С.О.*  
Верстка *Роголева Д. С.*  
Коректор *Охріменко Н.Ф.*  
Дизайн обкладинки *Кривошей С.О.*

Підписано до друку 10.08.2012 р.  
Формат 90х70/16. Папір крейдований. Гарнітура Calibri. Друк офсетний.  
Ум. друк. арк. 3,22. Тираж 5000. Зам. № 660.

Видано за ліцензією ТОВ «Видавництво “Аргумент Принт”»  
Свідоцтво ДК 3771 від 28.04.2010.

З питань придбання книг ТОВ «Видавництво “Аргумент Принт”»  
звертайтеся за телефонами: (057) 7-149-173, 7-149-358, 7-149-386  
або надсилайте листи на адресу: 61005, м. Харків, пл. Повстання, 7/8

E-mail: [zakaz@argprint.com.ua](mailto:zakaz@argprint.com.ua)  
<http://www.argprint.com.ua>  
<http://www.knigap.com>

Віддруковано з готового оригінал-макету у ТОВ «Перша експериментальна друкарня»  
61001, м. Харків, вул. Маршала Конєва, 21, (057)759-99-60, [www.exp-print.com.ua](http://www.exp-print.com.ua)

**Саніна І. Л.**

**С 18** Заливне. Холодці. — Х.: Аргумент Принт, 2013.— 44 с.— (Смачного).  
**ISBN 978-617-594-394-6**  
**ISBN 978-617-570-459-2 (серія)**

Кожна господиня хоча б раз у житті готувала холодець. Але чи кожна чула від гостей «Боже, яка краса!» або «Подруго, поділися, будь ласка, рецептом цієї смакоти»? Якщо ви бажаєте здивувати гостей або смачно нагодувати родину, або просто маєте потяг до створення кулінарних шедеврів, готуйте за нашою книгою. За допомогою запропонованих тут рецептів, а також простих порад ваші холодці та заливне стануть неперевершеними.

**УДК 641.5**  
**ББК 36.997**







## Серия «Приятного аппетита»

*Трудно себе представить праздничное застолье без сытного, невероятно вкусного и ароматного холодца. Это всенародно любимое блюдо с богатой историей. Оно так же популярно сегодня, как и сто лет назад. Существует масса рецептов, отличающихся набором продуктов, способом приготовления и осветления бульона. Лучшие рецепты холодца и заливного вошли в эту книгу.*



ISBN 978-617-594-394-6



9 786175 943946

