

Заливное



"Яйца Фаберже"

*Рецепт приготовления
праздничного блюда.*



яйца 10 штук
2 сорта колбасы (подойдет ветчина, карбонат и т.д.)
100 г куриного филе
20 гр. желатина

Зеленый горошек
Кукуруза
Клюква
Морковь 1 шт.
Зелень (петрушка, укроп)



Желатин залить 100мл холодной кипяченой воды и оставить на 1 час.



***Филе отварить до готовности в
подсоленной воде.
Нам понадобится 1 стакан бульона, в
котором варилось филе.***



У яиц с тупого конца сделать отверстие диаметром примерно 2-2.5 см. Вылить белок и желток в стакан, они нам не понадобятся, нам нужна только скорлупа.



В теплой воде растворить пищевую соду, замочить скорлупу. Затем промыть ее под проточной водой.



Колбасу нарезать кубиками. Вместо колбасы можно использовать отварное куриное филе. Промыть под проточной водой клюкву и зелень.

Фигурно нарезать отваренную морковь.



***В одном стакане горячего бульона
растворить желатин.***



На дно скорлупы выложить клюкву.



Скорлупу поставить в контейнер из-под яиц, для того, чтобы удобнее было выкладывать начинку.



***Залить бульоном с желатином.
Поставить в холодильник на ночь.
Затем скорлупу очистить.***



Приятного аппетита!