

# 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!***