Холодец "Идеальный"

Что нужно:

- свиная рулька 1 штука - примерно, весом в 2 кг;
- вода - 4 литра;
- репчатый лук - 1 шт;
- морковь - 1 шт;
- чеснок - 4 зубчика;
- поваренная соль - 1,5 ст. л.;
- лавровый лист - 4 листочка;
- перец душистый - 8-10 горошинок.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Сначала кладём рульку в крупную миску с холодной водой и оставляем так замачиваться на 4 часа. Затем ножом счищаем всю грязь, тщательно моем и закладываем в крупную кастрюлю с водой, чтобы та покрывала её на сантиметра 4.
3. Ставим на средний огонь и доводим до кипения (примерно минут 20 нам понадобиться). Не забываем снимать пенку! Когда вода закипела уменьшаем огонь (я ставила на двоечку) и не менее 4 часов! (я ставлю вариться на всю ночь)
4. Затем добавляем целую луковицу (почищенную), почищенную и нарезанную пополам морковь.
5. Далее закладываем перец горошком, лавровый лист и чеснок (целиком).
6. Затем засыпаем соль.
7. Аккуратно достаём мясо. За это время оно идеально разварилось и будет просто отходить от кости. Даём ему немного остыть (минут 15).
8. Достаём шумовкой из бульона наши овощи и процеживаем через сито наш бульон. А мясо отделяем от кости и делим на небольшие кусочки. Выкладываем мясо на дно глубокого блюда (в котором и будет в дальнейшем подаваться холодец). ещё раз пробуем бульон на соль, при необходимости добавляем ещё немного.
9. Заливаем мясо либо горячим, либо ещё тёплым бульоном и даём остыть (если холодное время года, можно вынести на пол часа на улицу, главное, чтобы не было через чур сильного мороза, чтобы не превратить в лёд) и отправляем, остывшее блюдо, в холодильник, минимум часов на 8 (можно на ночь). Приятного вам аппетита!