

Койка - татарский холодец студень

На 1 кг мяса: по 30 г моркови и лука, 3-4 зубчика чеснока, лавровый лист, остальное по вкусу



Широко распространенное в народе блюдо. Для его приготовления используют богатое желатином мясо - голову, ножки, хвост, уши.

Говяжьи, куриные ножки или голову, (можно также использовать хвосты, уши) промойте, залейте холодной водой (на 1 кг мяса 1,5 л воды), и варите 4-5 часов, периодически удаляя пену. За 1-1,5 часа до конца варки добавьте нарезанную соломкой морковь, нашинкованный лук и лавровый лист. По окончании варки, отделите мясо от костей, мелко нарубите его на разделочной доске, а затем положите в процеженный бульон вместе с приправой. Доведите до кипения, добавьте мелко нарубленный чеснок, перемешайте, разлейте по тарелкам или формочкам и поставьте в холодное место до застывания.

Готовый холодец студень подавайте с хреном и горчицей, украсив его свежей зеленью!

Источник: www.rinfom.ru