

Заливное из куриных сердечек "Дела сердечные"

Заливное из вареных куриных сердечек разнообразит обычное меню, и так же будет прекрасной мясной закуской в праздничный день. На конкурс "Традиционные пасхальные блюда"



Ингредиенты

куриные сердечки	400 г
желатин	40 г
для бульона:	
лук репчатый	1 шт.
морковь	1 шт.
перец молотый	
соль по вкусу	

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Предварительно желатин залить холодной кипяченой водой (150-200 г) для набухания примерно на полчаса. Сердечки промываем, убираем лишние жилки, жир.

2 Шаг 2



Варим до готовности, при варке добавьте в бульон морковь, луковцу. Посолите, поперчите.

3 Шаг 3



Готовые сердечки выньте, подсушите. Бульон процедите. В процеженный бульон (его нужно примерно 500 мл) добавьте набухший желатин и доведите до кипения. Не кипятить.

4 Шаг 4



На дно формы налить бульон с желатином

5 Шаг 5



Я брала 2 формы, одну для верхнего украшения, а во вторую сложила всю массу для заливного: сердечки, нарезанную морковь, белки вареных яиц, зелень петрушки, и залила желе.

6 Шаг 6



Готовила вечером, поэтому оставила на ночь для застывания. На любое блюдо перевернуть заливное из формочки.

7 Шаг 7



Сверху основного заливного положить заливное со 2 формочки.

8 Шаг 8



Вот такое оно у меня получилось.

9 Шаг 9



Разрезаем на кусочки.

10 Шаг 10



Заливное будет замечательной мясной закуской к пасхальному столу. Можно подать к заливному горчицу, столовый хрен. Приятного аппетита!