



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение ветчинницы **Endever SkyLine HM-004** – пресс-формы для сжатия и термической обработки продуктов (далее - ветчинница). При правильном использовании она прослужит Вам долгие годы. Это простой и удобный прибор для приготовления в домашних условиях ветчины, рулетов, буженины, колбас и прочих блюд из мяса, птицы, рыбы с возможностью добавления разнообразных приправ, специй и дополнительных ингредиентов.

Ветчинница Endever SkyLine HM-004 позволит баловать своих близких восхитительными, всеми любимыми деликатесами без консервантов и усилителей вкуса! Людям, заботящимся о здоровом питании, предоставит возможность, не отказывая себе в изысканных лакомствах, не только значительно разнообразить свое питание, но и полностью контролировать процесс приготовления и качество используемых продуктов. Вы сможете экспериментировать и готовить любые блюда по своей собственной рецептуре.

С помощью ветчинницы Endever SkyLine HM-004 можете дома - вкусно и полезно - без консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов!





Содержание

Комплект поставки.....	4
Гарантийные обязательства	4
Меры предосторожности.....	4
Краткое описание.....	5
Общий вид	6
Перед первым использованием.....	7
Эксплуатация.....	8
Способы приготовления	10
Общие рекомендации по приготовлению.....	10
Очистка и хранение.....	11
Технические характеристики.....	12
Утилизация.....	12

РЕЦЕПТЫ	13
----------------------	-----------

Предварительное маринование:

Ветчина из индейки	14
Ветчина куриная	15
Ветчина куриная.....	16
Ветчина	17
Ветчина из говядины и свинины.....	18

Без предварительного маринования:

Ветчина из индейки с грибами	19
Ветчина из телятины с оливками и грибами	20
Ветчина «Ассорти» (из разных сортов мяса)	21





Ветчина свиная с шампиньонами	22
Ветчина из смешанного фарша	23
Ветчина «Пикантная»	24
Ветчина куриная с сердечками	25
Ветчина из смешанного фарша с морковью и зеленым горошком	26
Ветчина ассорти из смешанного фарша (свинина и говядина) с грибами и оливками	27
Ветчина куриная с фисташками и красным перцем	28
Ветчина из птицы	29
Колбаса домашняя	30
Ветчина деликатесная	31
Рулет из филе индейки	32
Ветчина из птицы с кукурузой	33
Ветчина диетическая из мяса птицы	34
Ветчина из свинины с грибами и фасолью	35
Ветчина свиная острая	36
Ветчина рыбная с оливками	37
Ветчина рыбная	38
Ветчина из морепродуктов	39
Ветчина из морепродуктов с овощами	40
Свиная ветчина «копченая»	41
Ветчина из мяса птицы «копченая»	42
Свиная шея, фаршированная черносливом	43





Комплект поставки

1. Корпус – 1 шт.
2. Съемные крышки – 2 шт.
3. Съемные пружины – 3 шт.
4. Руководство по эксплуатации с 30 рецептами – 1 шт.
5. Гарантийный талон – 1 шт.

Гарантийные обязательства

Срок гарантии составляет 5 лет с момента продажи изделия потребителю.

При использовании устройства в личных бытовых целях и соблюдении мер безопасности, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, срок службы изделия составляет 5 лет с даты приобретения. В течение этого срока эксплуатация устройства не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность его дальнейшей безопасной эксплуатации определяется сотрудниками сервисной службы по обращению владельца.

Меры предосторожности

- Данная инструкция содержит важную информацию, необходимую для правильной эксплуатации ветчинницы. Не используйте прибор до тех пор, пока внимательно не ознакомитесь с ней. Неукоснительное соблюдение правил эксплуатации и ухода гарантирует надежную и долговечную работу ветчинницы.
- Прибор может использоваться только в быту и не предназначен для промышленного применения.
- Некоторые части прибора имеют острые края. Во избежание получения повреждений, соблюдайте осторожность при пользовании прибором.
- При закладке продуктов устанавливайте ветчинницу только на ровную и устойчивую поверхность.





- Во избежание деформации корпуса и других частей прибора, не допускайте его падений.
- Соблюдайте осторожность! Во избежание ожогов, не прикасайтесь к горячему прибору во время и после приготовления до его полного остывания. При необходимости используйте защитные термостойкие рукавицы, прихватки или другие приспособления.
- Остерегайтесь горячей воды, а также пара, который выходит из кастрюли с помещенной в него ветчинницей во время приготовления.
- При извлечении прибора с готовым продуктом также соблюдайте осторожность, т.к. во время использования металлический корпус сильно нагревается.
- Для очистки корпуса прибора используйте мягкую тряпку или губку, а также нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и т.п.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

Краткое описание

Ветчинница Endeaver SkyLine HM-004 представляет собой металлическую пресс-форму для сжатия и термической обработки продуктов. Предназначена для приготовления в домашних условиях ветчины, рулетов, буженины, колбас и прочих деликатесов из мяса, птицы и рыбы.





Общий вид

1. Корпус
2. Отверстия для крепления пружин на корпусе
3. Фиксаторы нижней крышки на разных уровнях
4. Прорези для движения пружин
5. Съемные крышки
6. Отверстия для крепления пружин на крышке
7. Пружины





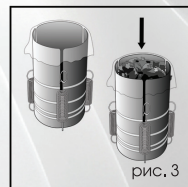
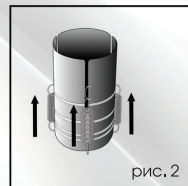
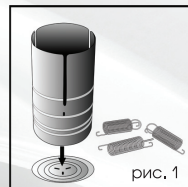
Перед первым использованием

- Извлеките прибор из коробки. Удалите упаковочные материалы и наклейки с корпуса. Внимательно осмотрите ветчинницу на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса или съемных частей. Использование прибора с любыми повреждениями запрещено. При их обнаружении обратитесь в сервисный центр или к продавцу.
- Перед первым употреблением промойте корпус и съемные детали тёплой водой со средством для мытья посуды. Для устранения возможных загрязнений, оставшихся после изготовления, прокипятите прибор в подсоленной воде. Высушите все съемные части и корпус. Соберите ветчинницу.
- Установите прибор на ровную устойчивую поверхность. Ваша ветчинница готова к работе. Желаем вам успехов в кулинарном творчестве! Готовьте вкусно и полезно!



Эксплуатация

1. Подготовьте все ингредиенты, согласно рецепту.
2. Соберите прибор.
3. Сначала установите одну из съемных крышек в качестве дна. Для этого разместите её на столе бортиком вверх. На неё сверху установите корпус прибора (рис. 1). При этом следите за тем, чтобы отверстия для крепления пружин на крышке совмещались с вертикальными прорезями для движения пружин на корпусе.
4. Слегка приподняв прибор и придерживая крышку, чтобы она не выпала, защепите снизу крючком пружины отверстие на крышке, а другой конец пружины с колечком проденьте в прорезь на корпусе. Аналогичным образом закрепите остальные 2 пружины на корпусе (рис. 2). Днище прибора надежно установлено, можете приступать к наполнению пресс-формы продуктами.
5. Для этого положите внутрь формы рукав для запекания, термостойкий пакет или фольгу таким образом, чтобы поля немного выходили за край корпуса. Последовательно, очень плотно и равномерно укладывайте в форму подготовленные ингредиенты, не оставляя пустых мест (рис. 3). Прочно завяжите пакет или тщательно закрепите фольгу.
6. Сверху на пакет с ингредиентами установите вторую съемную крышку бортиками вниз. При этом следите за тем, чтобы отверстия для крепления пружин на крышке совмещались с вертикальными прорезями для движения пружин на корпусе (рис.4).
7. После чего возьмитесь за кольцо пружины и потяните его вверх. Закрепите крючок пружины в отверстии на верхней крышке. Аналогичным образом закрепите остальные 2 пружины на верхней крышке прибора (рис. 5). Теперь прибор собран,





ингредиенты помещены внутрь и готовы к дальнейшей термической обработке.

ВНИМАНИЕ!

Чтобы получить качественный продукт нужной консистенции, следите за тем, чтобы форма всегда была очень плотно до самого верха заполнена ингредиентами, при этом крышка и закрепленные на ней пружины должны располагаться в самой верхней части вертикальной прорези. Таким образом остается достаточное места для сжатия и движения пружины вниз при постепенном уменьшении объема приготавливаемых продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы готовите небольшое количество продуктов, то можете уменьшить полезный объем ветчинницы, установив днище на верхнем уровне. Для этого приготовьте и поместите ингредиенты в ветчинницу, как описано в инструкции. Затем извлеките из формы пакет, снимите пружины и переустановите крышку на верхнем уровне аналогичным способом. Положите внутрь пакет, сверху закройте крышкой и зафиксируйте пружинами (рис. 6).

8. Поместите ветчинницу в кастрюлю, духовку, мультиварку или в другие кухонные приборы. Готовить в ветчиннице можно любым из нижеперечисленных способов.

9. По окончании процесса приготовления аккуратно, чтобы не обжечься, извлеките ветчинницу из кастрюли или прибора. Используйте для этого специальные приспособления или защитные рукавицы.

10. Остудите готовый продукт до комнатной температуры, не извлекая его из ветчинницы. Затем поместите её в холодильник на 8-14 часов. Только после этого снимите пружины, разберите прибор, достаньте продукт из прибора, освободите его от оболочки, нарежьте и подавайте к столу.

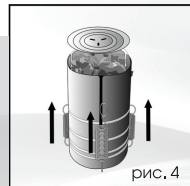


рис. 4

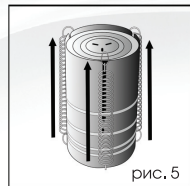


рис. 5

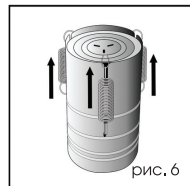


рис. 6





Способы приготовления

- Варить на плите в кастрюле при полном погружении в воду при температуре 80-100°C в течение 80-90 мин.
- Варить в мультиварке при полном погружении в воду в воде на программе «Суп» в течение 1-2 часов, в зависимости от рецепта.
- Варить в медленноварке при полном погружении в воду в воде в течение 8 часов на режиме «Низкая температура» (можно оставить на ночь) или 4-5 часов на режиме «Высокая температура».
- Варить в мультиварке-скороварке с добавлением 250 мл воды на режиме «Тушение» в течение 40 мин.
- Для запекания в духовке при полном погружении в воду ветчинницу необходимо поставить в емкость с водой и запекать при температуре 205-210°C в течение 60-80 минут.
- Готовить в аэрогриле: На дно колбы аэрогриля налить стакан горячей воды. Поместить ветчинницу в аэрогриль и готовить 1 - 1,5 часа при 260 °C на высокой скорости.

** Ветчину из рыбы и морепродуктов предпочтительнее готовить в кастрюле в течение 40-50 мин.*

Общие рекомендации

Для достижения оптимального результата советуем воспользоваться следующими практическими рекомендациями

1. Оптимальный вес закладываемых в ветчинницу продуктов - 1,4 кг.
2. Чем мельче порублено мясо или чем через более мелкую сетку мясорубки оно пропущено, тем быстрее идет процесс приготовления и лучше текстура готового продукта.





3. При добавлении в ветчину жира или шпика необходимо пропустить их через крупноячеистую сетку мясорубки или нарезать мелкими кубиками.
4. Важно очень тщательно смешать фарш с солью, специями и холодной водой до получения однородной вязкой массы (вода должна составлять примерно 10-20% от общей массы).
5. Для связывания влаги, содержащейся в фарше, можно добавить обезжиренное сухое молоко, крахмал, пшеничную муку, манную крупу или сахар.
6. Некоторые ингредиенты, согласно рецепту, можно предварительно замариновать.
7. При помещении продуктов в пресс-форму желательно использование рукавов для запекания, фольги или других материалов, выдерживающих высокие температуры и не пропускающих жидкость.
8. Во время варки ветчинницу можно размещать в любом положении: горизонтально или вертикально, в зависимости от размера посуды.
9. По окончании приготовления ветчинницу необходимо достать из воды или духовки и остудить при комнатной температуре. Затем для лучшего формирования, не выкладывая из прибора, остудить готовый продукт в холодильнике (желательно в течение 8-14 часов). И только после этого извлечь его из прибора и подавать к столу.

Очистка и хранение

- После каждого использования хорошо промывайте корпус и все части прибора теплой водой с мягким чистящим средством. После чего протрите ветчинницу мягкой тканью и высушите прибор.
- Для очистки корпуса прибора используйте мягкую тряпку или губку, а также нейтральные чистящие средства. Нельзя применять абразивные и металлические губки, а также такие растворители как бензин, спирт, ацетат и т.п.
- Храните ветчинницу в сухом, прохладном и вентилируемом месте.





Технические характеристики

- Пресс-форма для сжатия и термической обработки продуктов
- Материал корпуса/деталей: нержавеющая сталь
- Рабочий объем: 0,9 - 1,5 л
- Объем выхода готового продукта: от 0,2 до 1,4 л
- Габаритные размеры: 11x11x17 см
- Вес: 0,395 кг

ПРИМЕЧАНИЕ

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции, производитель оставляет за собой право вносить изменения в дизайн и конструкцию ветчинницы, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации. Все использованные в данном руководстве иллюстрации являются схематичными.

Утилизация



Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

С адресами и телефонами авторизованных сервисных центров и полным ассортиментом вы можете ознакомиться на сайтах:

WWW.KROMAX.SE, WWW.ENDEVER.SU, WWW.KROMAX.RU

8(800)-5555-88-3



Производитель: Компания Kromax Group Co. Ltd., Индустриваген 2, Карлскрона, Швеция

Изготовлено: Юю Юйда Индастриал Ко ЛТД 1 Юда Роад, Гуанджианшан Индастриал, Лизхоу стрит, Юю сити, Джебиджанг, КНР под контролем Kromax Group Co. Ltd.
Импортер: ООО «Евротрейд», 125319г. Москва, ул. Академика Ильюшина, д. 4, корп. 1, офис 1





РЕЦЕПТЫ



ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ
МАРИНОВАНИЕ



ВЕТЧИНА ИЗ ИНДЕЙКИ



14



Ингредиенты:

1,2 кг грудки индейки
0,5 ч.л. молотого черного перца
Щепотка мускатного ореха
1 ч. л. сахарной пудры
20 г соли
50-100 мл холодной воды



Приготовление:

Мясо нарезать мелкими кусочками или пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки. В миску с мясом добавить перец, мускатный орех, соль, сахарную пудру. Постепенно добавляя воду, очень хорошо вымесить до получения вязкой массы. Емкость с фаршем накрыть пищевой пленкой и поставить мариноваться в холодильник на 8-12 часов.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами. Готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.



Ингредиенты:

1,3 кг куриной грудки
25 г соли
1 ч. л. сахара
1 ч. л. желатина
50-100 мл воды
Черный молотый перец по вкусу
1-5 зубчиков чеснока

Приготовление:

Мясо нарезать мелкими кусочками или пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки. В миску с мясом добавить перец, мускатный орех, соль, сахар. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы. Емкость с фаршем накрыть пищевой пленкой и поставить мариноваться в холодильнике на 8-12 часов.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами. Готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ
МАРИНОВАНИЕ

ВЕТЧИНА КУРИНАЯ





ВЕТЧИНА КУРИНАЯ



Ингредиенты:

6 больших куриных грудок
2-3 ч.л. соли
3-4 зубчика чеснока
1 ч.л. желатина
По желанию: черный перец горошек
2 зубчика чеснока
1 лавровый лист
Щепотка мускатного ореха



Приготовление:

В кастрюлю влить приблизительно 2,5 л холодной воды и довести до кипения. Добавить соль и специи, рассол охладить. Куриные грудки залить остывшим рассолом. Оставить в холодильнике на 5-10 часов. Мясо достать из рассола, обсушить, нарезать мелкими кусочками или пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки. Добавить желатин, измельченный чеснок и хорошо перемешать.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами. Готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.



Ингредиенты:

1,3 -1,4 свиной шеи средней жирности
3 ч.л. соли
Перец черный горошек
Специи по вкусу
Головка чеснока
2 лавровых листа
2 л воды

Приготовление:

В кастрюлю влить приблизительно 2 л холодной воды и довести до кипения. Добавить соль и специи, рассол охладить и положить в него мясо. Оставить в холодильнике на 5-10 часов.

Подготовить мясо: достать из рассола, обсушить, натереть специями. Сделать надрезы, в которые вложить зубчики чеснока.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Аккуратно положить в форму нашингованное мясо, закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами. Готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ
МАРИНОВАНИЕ

БУЖЕНИНА



ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ
МАРИНОВАНИЕ



Ветчина из говядины и свинины



18



Ингредиенты:

1,2 – 1,4 кг говядины и свинины
(пропорции могут быть произвольными)
25 г соли
1 ч.л. сахара
1 ч.л. желатина
50-100 мл воды
Щепотка мускатного ореха
Черный молотый перец по вкусу
1-5 зубчиков чеснока
1 крупная луковица



Приготовление:

Говядину и свинину нарезать мелкими кусочками или пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки. В миску с мясом добавить перец, мускатный орех, соль, сахар. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы. Емкость с фаршем накрыть пищевой пленкой и поставить мариноваться в холодильник на 8-12 часов. Лук порезать крупно и смешать с фаршем. Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами. Готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.

ВЕТЧИНА ИЗ ИНДЕЙКИ С ГРИБАМИ



Ингредиенты:

1,2 – 1,4 кг филе индейки
200 г отваренных грибов
(желательно лисички, боровики)
250 г свиного сала
3-5 зубчиков чеснока
1 небольшая головка лука
1 ст.л. желатина
Соль, сахар и специи по вкусу
Холодная вода

Приготовление:

Филе индейки и сало нарезать мелкими кусочками или пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки. В миску с фаршем добавить соль, сахар и специи. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы. В готовый фарш ввести желатин и крупно нарезанные лук, грибы и измельченный чеснок. Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами, готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.



БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ



ВЕТЧИНА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ОЛИВКАМИ И ГРИБАМИ



20



Ингредиенты:

1,2 – 1,3 кг телятины
1 баночка маринованных грибов
1 баночка маринованных оливок
1 сладкий перец
1 ст.л. желатина
Холодная вода
Соль, сахар и специи по вкусу



Приготовление:

Телятину нарезать мелкими кусочками или пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки. В миску с фаршем добавить соль, сахар и специи. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы.

В готовый фарш добить желатин и нарезанные сладкий перец, грибы и оливки.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами. Готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.





Ингредиенты:

1,4 кг мяса (свинина, говядина, индейка
в произвольных пропорциях)
1 крупная луковица
1 крупная морковь
1 сладкий перец
1 ст.л. желатина
Холодная вода
Соль, сахар и специи по вкусу



Приготовление:

Мясо нарезать мелкими кусочками или пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки. В миску с фаршем добавить соль, сахар и специи. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы.

В готовый фаршдобить порезанный сладкий перец, морковь и желатин.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотнo заполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами, готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.

БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ

ВЕТЧИНА «АССОРТИ»





БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ



ВЕТЧИНА СВИНАЯ
С ШАМПИНЬОНАМИ



22



Ингредиенты:

1 кг свинины
200 г свежих шампиньонов
1 крупная луковица
1 ст.л. желатина
1 ст.л. манной крупы
Холодная вода
Соль, сахар и специи по вкусу



Приготовление:

Мясо нарезать мелкими кусочками или пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки. В миску с фаршем добавить соль, сахар и специи. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы. В последнюю очередь в фарш ввести желатин и обжаренные с луком шампиньоны.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами, готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.





Ингредиенты:

600 г свинины
500 г индейки (любая часть без кости)
1 крупная морковь
1 крупная луковица
Соль, сахар, специи по вкусу
Холодная вода
1 ст.л. желатина
Холодная вода

Приготовление:

Свинину и индейку нарезать мелкими кусочками или пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки. В миску с фаршем добавить соль, сахар и специи. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы. В последнюю очередь в фарш ввести желатин и нарезанные крупными кусочками лук и морковь.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами. Готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.

БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ

ВЕТЧИНА ИЗ
СМЕШАННОГО ФАРША





БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ



ВЕТЧИНА «ПИКАНТНАЯ»



24



Ингредиенты:

500-600 г говядины
600- 700 г свинины
1 сладкий перец
2 небольших маринованных огурчика
1/2 баночки маслин
1 ст.л. желатина
Холодная вода
Соль, сахар и специи по вкусу
3-4 зубчика чеснока



Приготовление:

Говядину и свинину нарезать мелкими кусочками или пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки. В миску с фаршем добавить соль, сахар и специи. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы. В последнюю очередь в фарш ввести желатин, маслины и нарезанные крупными кусочками огурцы.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами. Готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.





Ингредиенты:

1 кг куриного мяса без кости
250-300 г куриных сердечек
1 крупная морковь
1 крупная луковица
3-4 зубчика чеснока
1 ст. л. манной крупы
Соль, специи по вкусу
Холодная вода

Приготовление:

Куриное мясо и сердечки пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки. В миску с фаршем добавить соль, сахар и специи. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы. Затем в фарш ввести манную крупу, нарезанные крупными кусочками лук, морковь и измельченный чеснок.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами. Готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.

БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ

ВЕТЧИНА КУРИНАЯ
С СЕРДЕЧКАМИ





БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ



ВЕТЧИНА ИЗ
СМЕШАННОГО ФАРША С
МОРКОВЬЮ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ



26



Ингредиенты:

600-700 г свинины
600-700 г говядины
1 крупная морковь
1 крупная луковица
1/2 баночки зеленого горошка или 100 г замороженного
3-4 зубчика чеснока
1 ст.л. желатина
Соль, сахар, специи по вкусу
Холодная вода



Приготовление:

Подготовленное мясо пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки. В миску с фаршем добавить соль, сахар и специи. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы. Затем в фарш ввести желатин, зеленый горошек, нарезанные крупными кусочками лук, морковь и измельченный чеснок.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами. Готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.





Ингредиенты:

500-600 г полужирной свинины
500-600 г говядины
250-300 г свежих грибов
1 крупная луковица
1/2 баночки оливок
3-4 зубчика чеснока
1 ст.л. желатина
Соль, сахар, специи по вкусу
Холодная вода

Приготовление:

Подготовленное мясо пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки. В миску с фаршем добавить соль, сахар и специи. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы. Затем в фарш ввести желатин, оливки, измельченный чеснок и обжаренные с луком грибы.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами. Готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.

БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ

ВЕТЧИНА АССОРТИ ИЗ
СМЕШАННОГО ФАРША (СВИНИНА И
ГОВЯДИНА) С ГРИБАМИ И ОЛИВКАМИ





БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ



ВЕТЧИНА КУРИНАЯ
С ФИСТАШКАМИ И
КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ



28



Ингредиенты:

1-1,2 кг куриного филе или куриного мяса без кости
1 крупная морковь
1 крупная луковица
100 г очищенных фисташек
1 красный сладкий перец
3-4 зубчика чеснока
1 ст.л. желатина
Соль, сахар, специи по вкусу
Холодная вода



Приготовление:

Подготовленное мясо пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки. В миску с фаршем добавить соль, сахар и специи. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы. Затем в фарш ввести желатин, очищенные фисташки, нарезанные крупными кусочками лук, морковь, сладкий перец и измельченный чеснок.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами. Готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.





Ингредиенты:

Мясо 2-х небольших куриц (всего 1,3 – 1,4 кг)
1 крупная морковь
1 крупная луковица
3-4 зубчика чеснока
1 ст.л. желатина
Соль, сахар, специи по вкусу
Холодная вода

Приготовление:

Куриное мясо отделить от кости, часть можно порезать на мелкие кусочки, часть пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки. В миску с мясом добавить соль, сахар и специи. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы. Затем в фарш ввести желатин, нарезанные крупными кусочками лук, морковь и измельченный чеснок.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами. Готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.

БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ

ВЕТЧИНА ИЗ ПТИЦЫ





БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ



КОЛБАСА ДОМАШНЯЯ



30



Ингредиенты:

1 кг полужирной свинины
300 г говядины
1 ст.л. манной крупы
3-4 зубчика чеснока
Соль, сахар, специи по вкусу
Холодная вода



Приготовление:

Подготовленное мясо дважды пропустить через мелкаячеистую сетку мясорубки. В миску с фаршем добавить соль, сахар и специи. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы. Затем в фарш ввести манную крупу и измельченный чеснок.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами. Готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.





Ингредиенты:

600 г мяса кролика
800 г полужирной свинины
1 крупная морковь
1 крупная луковица
3-4 зубчика чеснока
1 ст.л. желатина
Соль, сахар, специи по вкусу
Холодная вода

Приготовление:

Свинину и крольчатину пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки. В миску с мясом добавить соль, сахар и специи. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы. Затем в фарш ввести желатин, нарезанные крупными кусочками лук, морковь и измельченный чеснок.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами. Готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.

БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ

ВЕТЧИНА ДЕЛИКАТЕСНАЯ





БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ



РУЛЕТ ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ



32



Ингредиенты:

1,0 – 1,2 кг филе индейки
2-3 ч.л. соли
Молотый черный перец или специи по вкусу
2 зубчика чеснока



Приготовление:

Филе индейки нарезать как на стейки. Каждый кусочек посолить, поперчить и натереть измельченным чесноком.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Кусочки индейки аккуратно слоями выложить в форму, накрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами. Готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.





Ингредиенты:

600 г куриного филе
600 г филе индейки
(пропорции могут быть произвольными,
но не более 1,4-1,5 кг мяса)
1 крупная морковь
1 крупная луковица
1/2 баночки кукурузы консервированной
или 100 г замороженной
3-4 зубчика чеснока
1 ст.л. желатина
Соль, сахар, специи по вкусу
Холодная вода



Приготовление:

Филе нарезать очень мелкими кусочками или пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки (можно нарезать одну часть мяса, остальную прокрутить). В миску с мясом добавить соль, сахар и специи. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы. Затем в фарш ввести желатин, кукурузу, нарезанные крупными кусочками лук, морковь и измельченный чеснок. Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами. Готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.

БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ

ВЕТЧИНА ИЗ
ПТИЦЫ С КУКУРУЗОЙ





БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ



ВЕТЧИНА ДИЕТИЧЕСКАЯ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ



Ингредиенты:

700 г куриного филе
700 г филе индейки
(пропорции могут быть произвольными,
но не более 1,4-1,5 кг мяса)
1 крупная луковица
3-4 зубчика чеснока
1 ст.л. желатина
Соль, сахар, специи по вкусу
Холодная вода



Приготовление:

Филе пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки. В миску с мясом добавить соль, сахар и специи. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы. Затем в фарш ввести желатин, нарезанный крупными кусочками лук и измельченный чеснок.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами. Готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.





Ингредиенты:

1,2 -1,4 кг полужирной свинины
1/2 баночки консервированной фасоли (красной)
1/2 баночки маринованных грибов или 200 г свежих
1 крупная луковица
3-4 зубчика чеснока
1 ст.л. желатина
Соль, сахар, специи по вкусу
Холодная вода

Приготовление:

Свинину пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки. В миску с мясом добавить соль, сахар и специи. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы. Затем в фарш ввести желатин, фасоль, маринованные грибы, нарезанные крупными кусочками лук и измельченный чеснок. В случае использования свежих грибов, их предварительно обжарить с луком и ввести в фарш.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотнo заполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами, готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.

БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ

**ВЕТЧИНА ИЗ СВИНИНЫ
С ГРИБАМИ И ФАСОЛЬЮ**





БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ



ВЕТЧИНА
СВИНАЯ ОСТРАЯ



36



Ингредиенты:

1,2 -1,4 кг полужирной свинины
1 красный перец
1/2 часть острого перчика чили
1 крупная луковица
3-4 зубчика чеснока
1 ст.л. желатина
Соль, сахар, специи по вкусу
Холодная вода



Приготовление:

Свинину пропустить через крупнаячеистую сетку мясорубки. В миску с мясом добавить соль, сахар и специи. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы. Затем в фарш ввести желатин, нарезанные крупными кусочками лук, красный и жгучий перцы и измельченный чеснок.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами. Готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.





Ингредиенты:

1 кг филе форели
400 г филе трески
1 банка оливок
Сок 1/3 лимона
Специи для рыбы
1 крупная луковица
1 ст.л. желатина
Мякиш 1/2 батона
Холодная вода

Приготовление:

Рыбу пропустить через крупнаячеистую сетку мясорубки. В миску с рыбным фаршем добавить соль, специи, лимонный сок и размоченный батон. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы. Затем в фарш ввести желатин, оливки и нарезанный крупными кусочками лук.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами. Готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.

БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ

ВЕТЧИНА
РЫБНАЯ С ОЛИВКАМИ





БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ



ВЕТЧИНА РЫБНАЯ



38



Ингредиенты:

1 кг филе скумбрии
500 г филе трески
Сок 1/3 лимона
Специи для рыбы
1 крупная луковица
1 крупная морковь
1 ст.л. желатина
Мякиш 1/2 батона
Холодная вода



Приготовление:

Рыбу пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки. В миску с рыбным фаршем добавить соль, специи, лимонный сок и размоченный батон. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы. Затем в фарш ввести желатин, нарезанные крупными кусочками лук и морковь.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами. Готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.





Ингредиенты:

500 г филе белой рыбы (трески, телпии)
300 г филе семги
2 тушки кальмара
100 г мидий
Сок 1/3 лимона
Специи для рыбы
1 крупная луковица
1 крупная морковь
1 ст.л. желатина
Холодная вода

Приготовление:

Филе белой рыбы, мидии и кальмары пропустить через крупнаячеистую сетку мясорубки, филе красной рыбы нарезать маленькими кусочками. В миску с рыбным фаршем добавить соль, специи и лимонный сок. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы. Затем в фарш ввести желатин, нарезанные крупными кусочками лук и морковь.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами, готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.

БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ

ВЕТЧИНА ИЗ
МОРЕПРОДУКТОВ





БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ



ВЕТЧИНА ИЗ
МОРЕПРОДУКТОВ
С ОВОЩАМИ



40



Ингредиенты:

300 г филе белой рыбы (трески, телупии, минтая)
300 г филе красной рыбы (семги, горбуши)
2 тушки кальмара
200 г очищенных креветок
Сок 1/3 лимона
Специи для рыбы
1 крупная луковица
1 крупная морковь
1 красный сладкий перец
1 ст.л. желатина
Холодная вода



Приготовление:

Все морепродукты нарезать маленькими кусочками. В миску с рыбным фаршем добавить соль, специи, лимонный сок. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы. Затем в фарш ввести желатин, нарезанные крупными кусочками лук, сладкий перец и морковь.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами. Готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.





Ингредиенты:

1,3-1,4 кг полужирной свинины
1 крупная луковица
3-4 зубчика чеснока
1 ст.л. желатина
Соль, сахар, специи по вкусу
2 ст.л. ароматизатора «жидкий дым»
Холодная вода

Приготовление:

Подготовленное мясо пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки. В миску с фаршем добавить соль, сахар, ароматизатор «жидкий дым» и специи. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы. Затем в фарш ввести желатин, измельченный чеснок и нарезанный лук.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотнo заполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами, готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.

БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ

СВИНАЯ ВЕТЧИНА
«КОПЧЕНАЯ»





БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ



Ветчина из мяса
птицы «КОПЧЕНАЯ»



42



Ингредиенты:

1,2-1,4 кг мяса птицы без кости
1 крупная луковица
3-4 зубчика чеснока
1 ст.л. желатина
Соль, сахар, специи по вкусу
2 ст.л. ароматизатора «жидкий дым»
Холодная вода



Приготовление:

Филе пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки. В миску с мясом добавить соль, сахар, ароматизатор «жидкий дым» и специи. Постепенно добавляя необходимое количество воды (столько, сколько может впитать фарш), хорошо вымесить до получения вязкой и липкой массы. Затем в фарш ввести желатин, нарезанный крупными кусочками лук и измельченный чеснок,

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами, готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.





Ингредиенты:

1 кг свиной шеи средней жирности
5-6 зубчиков чеснока
Соль, специи по вкусу
Большая горсть чернослива без косточек
1 ст.л. желатина

Приготовление:

Подготовить мясо: разрезать с одной стороны и раскрыть, хорошо отбить, посолить и поперчить. На мясо положить предварительно нарезанный чернослив, измельченный чеснок и плотно свернуть в рулет.

Подготовить ветчинницу: дно и борта выложить фольгой или вложить в нее рукав для запекания, предварительно плотно связав один конец. Плотно наполнить форму фаршем, аккуратно закрыть фольгой или связать второй конец рукава для запекания, накрыть форму крышкой и зажать пружинами. Готовить в соответствии с выбранным способом приготовления. После приготовления охладить и остудить в холодильнике в течение 4-8 часов.

БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
МАРИНОВАНИЯ

СВИНАЯ ШЕЯ,
ФАРШИРОВАННАЯ
ЧЕРНОСЛИВОМ





ДЛЯ ЗАПИСЕЙ

