**Рецепт холодца из говядины, свинины и курицы**

**Ингредиенты**

Говядина мясная на косточке – 1,5 кг

Свинина (2 рульки, 2 ножки) – 1,5 кг

Курица – 2 кг (с потрохами)

Репчатый лук – 2 шт.

Морковь – 2 шт.

Вода – 5 л

Соль – 1,5-2 ст. л.

Чёрный молотый перец – по вкусу

Душистый перец горошком – 10 шт.

Чёрный перец горошком – 10 шт.

Лавровый лист – 4-5 шт.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить самый вкусный холодец из говядины, свинины и курицы? Подготовим продукты. Залогом хорошего холодца без желатина являются рульки и ножки, которые содержат много сухожилий и соединительной ткани, а также содержат природный желатин и способствуют хорошему застыванию холодца.

**Шаг 2**

Мясные ингредиенты хорошо промываем. Свиные ножки можно предварительно замочить и затем поскоблить ножом, удалить копытца. Разрубаем их вдоль на 2 части. Рульки надрезаем на несколько частей. Общий вес свинины – 1,5 кг.

**Шаг 3**

Мясо говядины для холодца желательно взять на косточке, с хрящиками и с большим количеством жилок, где есть соединительная ткань, которая также способствует хорошему застыванию холодца. Мясо можно оставить крупным куском, не нарезая его. Общий вес говядины у нас – 1,5 кг.

**Шаг 4**

Птицу для холодца можно взять любую – курицу, гуся, индейку или утку. У нас курица весом 2 кг. Тушку разделяем на 4 части, также используем лапки и потроха. Печёнку для холодца использовать нельзя, так как бульон станет мутным.

**Шаг 5**

Для приготовления студня используем кастрюлю общим объёмом в 10 литров. Укладываем в неё все мясные ингредиенты и заливаем холодной водой так, чтобы мясо полностью ею покрылось.

**Шаг 6**

Доводим до кипения, как только появляется активная пена, снимаем с огня и сливаем первую воду. Заново промываем куски мяса от остатков свернувшегося белка, моем кастрюлю, укладываем мясо обратно и заливаем чистой водой. Такой способ обеспечивает бульону абсолютную прозрачность. На 1 кг мяса нужен 1 л чистой воды.

**Шаг 7**

Ставим кастрюлю на плиту и доводим воду до кипения. По ходу образования незначительной пены, сразу её снимаем. Варим без крышки на самом слабом огне, чтобы еле булькало, томилось, от 5 до 8 часов или 10 часов. Время варки зависит от качества мясных ингредиентов и возраста животных. Чем старше мясо – тем оно дольше варится, но бульон получается вкуснее и насыщеннее.

**Шаг 8**

Как только в бульоне прекращается образование пенки и установилось тихое томление, кладём 2 очищенные моркови и 2 головки репчатого лука. Также можно 1 луковицу оставить в шелухе, предварительно хорошо промыв её. Так бульон приобретёт красивый золотистый цвет

**Шаг 9**

Кладём соль, но не всю, поскольку в процессе варки количество воды уменьшится. На кастрюлю в 10 литров кладём 1,5 столовой ложки соли. При необходимости соль мы добавим в конце варки.

**Шаг 10**

Добавляем смесь чёрного и душистого перца (по 15 штук каждого) и 4 -5 небольших лавровых листа.

**Шаг 11**

Через 2 часа извлекаем морковь и лук при помощи шумовки. Свою роль они выполнили, отдали свой вкус и аромат. Морковь мы дальше будем использовать для украшения холодца. А пока мы её убираем в холодильник.

**Шаг 12**

В процессе варки верхние куски мяса желательно переворачивать в кастрюле для более равномерного приготовления, так как кастрюлю крышкой мы не накрываем.

**Шаг 13**

У нас с начала варки холодца прошло 6 часов. Мясо мягкое и легко отходит от костей. Выключаем огонь и при помощи шумовки перекладываем мясо в большую плоскую ёмкость или на поднос.

**Шаг 14**

Бульон процеживаем через мелкое сито или через марлю, сложенную в несколько слоёв. Даём отстояться, чтобы затем можно было снять с поверхности лишний жир.

**Шаг 15**

Снимать жир или нет – дело вкуса. Мы его снимем при помощи половника.

**Шаг 16**

Пробуем бульон на вкус и при необходимости досаливаем. Солить холодец нужно немного побольше, чем обычные бульоны., иначе после застывания он может показаться безвкусным.

**Шаг 17**

Теперь начинаем перебирать и разбирать мясо на маленькие кусочки и волокна. Делать это лучше просто хорошо вымытыми руками, чтобы хорошо чувствовать мелкие косточки, помогая себе вилкой и ножом.

**Шаг 18**

Несколько зубчиков чеснока натираем на небольшой тёрке и отправляем в разобранное мясо для холодца. Посыпаем черным молотым перцем. Перемешиваем мясную массу.

**Шаг 19**

Раскладываем её по невысоким лоткам или порционным блюдам. Распределяем равномерно вилкой, не придавливая, лишь ровно укладывая.

**Шаг 20**

Заливаем мясную массу бульоном при помощи половника. Холодец из говядины, свинины и курицы готов!

**Шаг 21**

Украшаем холодец красиво нарезанной морковью, ломтиками яиц, дольками лимона, ягодами клюквы, тонко нарезанными солёными огурчиками, колечками маслин или зелёным горошком, а также зеленью.

**Шаг 22**

Оставляем его охлаждаться при комнатной температуре, закрываем крышками или затягиваем пищевой плёнкой, а затем отправляем в холодильник застывать минимум на 5-6 часов.

**Шаг 23**

Холодец получился очень вкусный, аппетитный, насыщенный и ароматный. Подаём с горчицей, хреном, чесночной пастой или солёными огурцами.

Приятного аппетита!