



Холодець: курка, цибулина, корінь петрушки, морквина, шматок селери, лавровий листок, 1 - 2 зубці часнику, 1 баночка зеленого горошку, сіль, пе-рець, 2 ч. ложки желатину, зелень петрушки, 0,5 лимона.

Соус: 2 - 3 варені жовтки, 2 ст. ложки тертого хрину, 200 г сметани, 1 ч. ложка гірчиці, сіль, цукор.

Курку розрізати на четвертинки, посо-лити, залишити на 1 - 2 год., тоді за-лити 2 л холодної води, поставити на вогонь. Коли закипить, зняти піну, по-класти овочі і варити на дуже повіль-ному вогні, поки м'ясо не відокремить-ся від костей. Під кінець варки додати лавровий листок і 3 -5 горошин чорно-го перцю. Желатин залити на 45 хв. білим вином або холодною переваре-ною водою, щоб набух.

З готового м'яса зняти шкіру і поділити на не-великі шматочки. Бульйон заправити часником, посолити, додати желатин, помішати, щоб розпустився, і процідити через густе сито. На дно чашок покласти кружальця моркви, обкласти горошком, прикрити курячим м'ясом, обережно за-лити бульйоном і поставити в холод-не місце для застигання. Перед пода-чею на стіл намоченим у гарячій во-ді ножем відділити желе від стінок чашки, вивернути на круглий полуми-сок, . прикрасити листочками петрушки і пів кружальцями лимона. До холодцю подати соус з хрину і жовтків.

Соус приготувати так: варені жовтки розтерти з чайною ложкою гірчиці, вимішати з хрином, сметаною, посолити, дати цукор за смаком і зберігати до подачі в холодному місці.