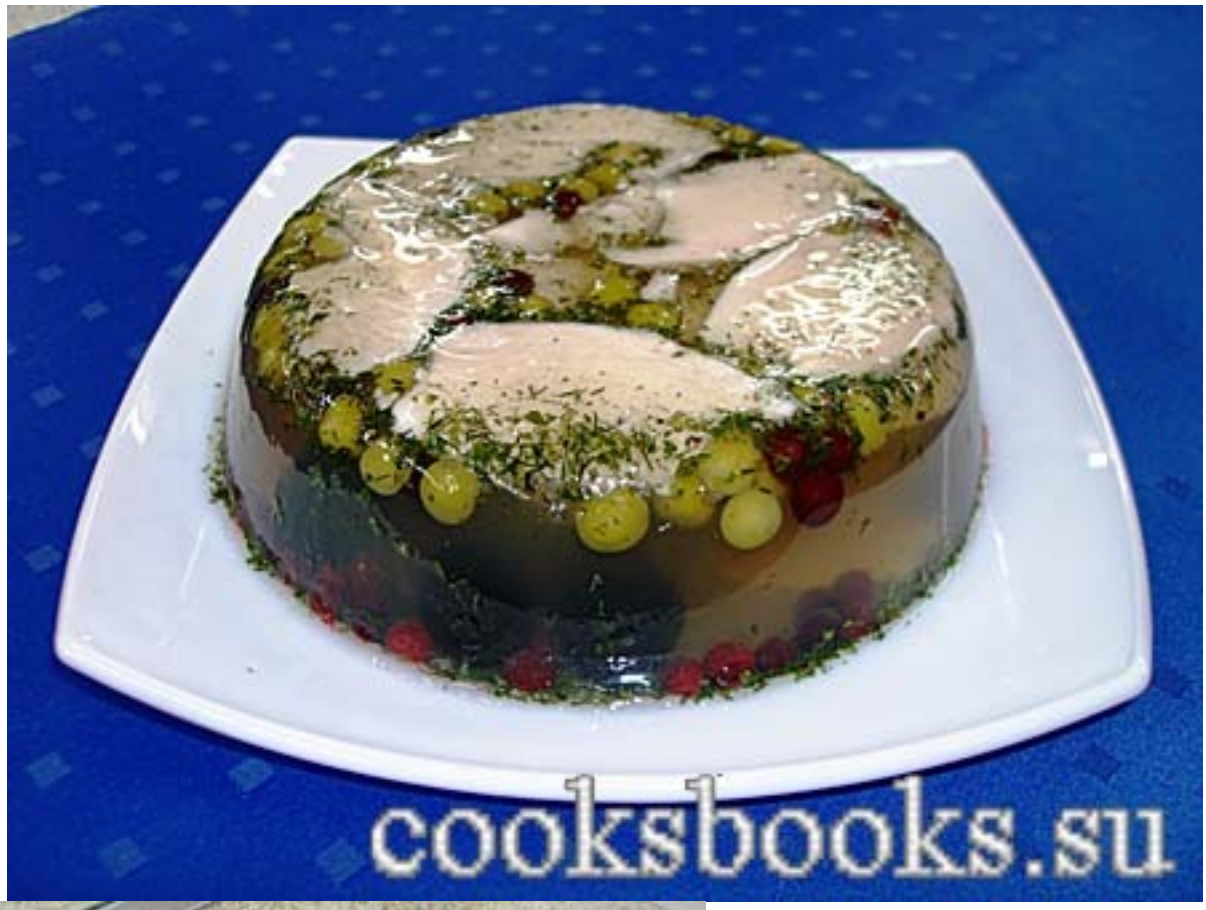
# Заливное с курицей и клюквой

Добавил(а) Ольга
14.04.09 20:23 - Последнее обновление 03.02.10 07:28







## Ингредиенты

- Филе курицы - 100 гр
- Маслины - 30 гр.
- Клюква - 1 ст.л.
- Соль, зелень по вкусу

- Зелёный горошек - 1 ст.л.
- Желатин - 1 пачка
- Время приготовления 30 час




**Желатин**

Заливаем желатин 1/2 ст. воды на 10 мин.




**Желатин.**

Варим филе курицы.

Один стакан бульона выливаем в желатин и ставим на медленный огонь.

Постоянно помешиваем, пока желатин полностью не растворится.




**Заливное**

В чашку кладём измельчённое мясо курицы, маслины, горошек, клюкву.




**Заливное**

Заливаем желатином.

Посыпаем зеленью.



**Приятного аппетита!**
{kunena_discuss:19}