



Ингредиенты:

2 тушки цыплят весом около 600—700 г,

200 г репчатого лука,

4 л воды для бульона,

100 г моркови,

10 г корня петрушки,

5 г чеснока,

1 лимон,

30 мл винного или яблочного уксуса,

250 мл воды,

15 г желатина,

7-8 горошин душистого перца, зелень петрушки, соль по вкусу.

Приготовление

Тушки цыплят обмыть, **Татарская кухня** части, залить холодной водой, положить лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу, довести до кипения, варить 1,5 часа. Желатин замочить в воде на 15 минут, развести в горячей воде. Добавить желатин в бульон, перемешать. Влить в форму, поставить в холодильник. После застывания вынуть из формы, нарезать порционными кусочками. Подавать с зеленью петрушки.