



Куриная ветчина в банке

Ингредиенты

- куриное мясо (грудки и бёдра без костей) — 600 г,
- желатин быстрорастворимый — 1 ст. л. с горкой,
- чеснок — 1-2 зубчика,
- итальянские травы,
- соль,
- перец.

Приготовление

1. Чеснок очистить, помыть, пропустить через пресс или натереть на тёрке.
2. Куриное мясо (грудки и бёдра без костей) помыть, обсушить, нарезать кусочками, смешать в глубокой миске с желатином, измельчённым чесноком, солью и специями.
3. Оставить мясо мариноваться на 15-20 минут.
4. Рукав для запекания завязать узлом на одном конце, вставить его в стеклянную банку.
5. В полученную ёмкость плотно утрамбовать мясо, завязать второй конец рукава ниткой и хорошо всё уплотнить, чтобы не было пустот.
6. Поставить банку в большую кастрюлю, налить холодную воду так, чтобы она доходила почти до верха банки, но не заливалась внутрь.
7. Поставить кастрюлю на плиту, нагреть воду до 85° С (первые мелкие пузырьки), затем сразу же убавить огонь до минимума. Вода не должна кипеть. Если есть термометр, то температуру можно контролировать точнее.
8. Готовить ветчину 1,5 часа под небольшим грузом, чтобы лучше уплотнить продукт.
9. Проверить ветчину на готовность: она должна стать плотной, а температура внутри продукта должна достигнуть 70-72° С.
10. Достать банку с готовой ветчиной из кастрюли, дать остыть при комнатной температуре, затем убрать в холодильник на ночь.
11. Перед подачей разрезать рукав, вынуть ветчину и нарезать ломтиками.

