

Базовый рецепт

Ингредиенты:

Мясо на кости (свинина, говядина), свиные ножки - 1-1,5 кг

Лук репчатый — 1-2 головки

Чеснок — 4-6 зубчиков

Приправа для холодца

Как приготовить домашний студень

1. Хотя классический студень готовится из говядины, в нашей семье очень любят это блюдо из разных сортов мяса. Поэтому в приведенном ниже рецепте вы увидите холодец вареный на свиной рульке, свиных ножках, также использовалась говяжья лытка (можно закинуть и пару куриных окорочков, получится тоже очень вкусно). Мясо промыть, сложить в глубокую толстостенную кастрюлю, лучше казан, залить холодной водой и поставить на огонь.
2. Довести до кипения и убавить огонь до самого минимального уровня. В таком виде мясо будет вариться 6-8 часов. Нужно периодически снимать грязную пенку с поверхности наваристого бульона.
3. За 10-20 минут до готовности мяса, можно закинуть в казан луковицы. можно на них оставить тонкий слой чешуи для аромата. Добавляем приправу и соль.
4. Готовое мясо для студня, должно прямо отваливаться от кости, распадаться, когда вы его достаете из посуды.
5. Мясо вынуть, поставить остужаться. Лук вынуть, при желании, можно перекрутить его в холодец. Бульон сцедить.
6. Мясо отделить от костей и перекрутить на мясорубке.
7. Смешать мясо с процеженным бульоном.
8. Добавить рубленый чеснок.
9. Разлить по чашкам и отправить в холодильник до полного застывания, это займет около 4 часов.
10. Удобно ставить чашки со студнем друг на друга, перекладывая разделочными досочками.
11. Застывший холодец, накрыть тарелкой большей по диаметру, перевернуть. Сверху положить теплую влажную тряпку, чтобы студень немного подтаял и легче отошел от тарелки. Обратите внимание, что студень, без дополнения желатином, хуже держит форму и быстро начинает таять, поэтому выкладывайте блюдо непосредственно перед подачей на стол и держите в холодильнике.

Студень рецепт классический (из свиных ножек и говядины)

Классический студень варится из говяжьего подбедра. Обычно мясо берут с косточкой, но можно и без – это не принципиально. Главным же ингредиентом, благодаря которому студень становится именно студнем, являются ножки. Вот они не обязательно должны быть говяжьими. Можно взять и свиные.

Начинается приготовление классического студня с замачивания мяса. Желательно подержать его в воде не менее 10 часов, при этом хотя бы пару раз воду надо сменить. Таким способом из мяса удаляются остатки крови.

После этого можно приступать к приготовлению отвара. Мясо промыть, при необходимости почистить, залить холодной водой и добавить к нему целую морковь, вымытую, но неочищенную луковичу, перец горошком и лавровым листом.

Кастриюлю поставить на сильный огонь и довести до кипения. За процессом закипания надо следить и постоянно снимать образующуюся пену. После начала кипения огонь свести к минимуму и варить бульон 7-8 часов. При этом желательно не допускать его кипения.

Из готового бульона вынуть мясо и крупные овощи. Сам отвар процедить через марлю или сито и оставить немного остыть. Что касается овощей, то лук можно выбросить, а морковь порезать кружочками для украшения будущего студня. Ножки тоже можно отправить в мусор, ну а мясо освободить от костей, а затем порезать на кусочки или разобрать на волокна.

Мясо, морковь и мелко порезанный чеснок положить в ёмкости для застывания, а затем налить туда отвар. Сразу будущий студень ставить в холодильник не стоит. Сначала он должен остыть до комнатной температуры, и только потом может быть перемещён в более прохладное место. Именно в прохладное. В морозилку данную закуску ставить не стоит – это ж не мороженое.

Студень рецепт из индейки без желатина

Любителям диет больше понравится не классический вариант студня, а закуска, приготовленная из мяса индейки. В таком варианте блюда содержится примерно 100-130 кКал на 100 г. Плюс студень из индейки гораздо полезнее для организма. И ещё один несомненный плюс заключается в том, что в костях индейки достаточно много веществ, способствующих застыванию студня, а значит приготовить его можно и без желатина.

Понадобятся для такого студня те же продукты, что и для классического варианта: мясо, морковь, лук, перец, лавр и чеснок. Что касается мяса, то для индюшачьего блюда лучше всего подойдут крылья и голени этой большой птицы. В них достаточно мяса, а в костях много «желирующих» веществ.

Процесс варки студня отличается от предыдущего лишь парой-тройкой деталей. Во-первых, мясо надо также замочить, но уже всего на пару часов. Во-вторых, сначала части индейки надо залить водой, довести до кипения, после чего слить всю жидкость. Это избавит будущий студень от излишков жира. Только после этого мясо снова можно залить водой и теперь уже приступить к варке студня. В-третьих, лук нужно класть также в шелухе, но не сразу, а через пару часов после начала готовки. Ну и, в-четвёртых, готовится бульон для студня из индейки всего 4-5 часов.

Правда, это ещё не всё. Готовому отвару нужно дать постоять пару часов. Только потом из него следует вынуть овощи и птицу. Мясо надо разобрать и разложить по лоткам. Туда же можно положить нарезанную морковь. В слегка остывший бульон добавить пропущенный через давилку чеснок и дать настояться минут 30. После этого отвар процедить и залить в лотки.

Студень рыбный

Несмотря на своё название рыбный студень – это скорее вариант заливного. Но, не стоит придирааться к наименованию. Любителям рыбных блюд ведь всё равно как подобная закуска называется.

Ну а готовится рыбный студень аналогичным образом, что и два предыдущих. Понадобятся для него рыбы головы и хребтовые кости или рыбная мелочь. Оптимальными сортами рыбы для студня являются:

- щука;
- судак;
- осётр;
- налим;
- стерлядь.

К рыбной мелочи особых требований нет. Это может быть практически любая рыбёшка. Кстати, варить можно не только кости и мелочь. Чтобы студень получился более «мясистым» можно положить и цельные кусочки рыбы.

По сути, для студня нужно просто сварить очень крепкий рыбный бульон с теми же овощами и специями. Когда отвар будет готов, из него вынуть рыбу и овощи. Рыбное мясо без костей разложить по лоткам, украсить овощами, зеленью и залить процеженным бульоном.

Ну а если есть сомнения в том, что студень застынет самостоятельно, то можно добавить в остывающий бульон немного разведённого в горячей воде желатина. Блюдо от этого ничего не потеряет.