***Технологическая карта***

**Заливное из мясных продуктов в форме яйца**

**Холодная закуска «Яйца Фаберже»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Брутто** | **Нетто** |
| - Курица | 286 | 197 |
| - Колбаса вареная | 42 | 42 |
| - Желе мясное | - | 100 |
| - Яйцо 2 кат. | ¾ шт. | 40 |
| - Морковь | 19 | 15 |
| - Перец болгарский | 29 | 25 |
| - Горошек зелёный консервированный | 23 | 15 |
| - Кукуруза консервированная | 23 | 15 |
| - Салат | 21 | 15 |
| - Зелень | 0,05 | 0,05 |
| **Выход:** | **-** | **474** |

Яйца тщательно промываем, затем острием ножа надкалываем с тупого конца и делаем отверстие диаметром 2 см. Выливаем содержимое яичной скорлупы. Яичную скорлупу тщательно промываем внутри. Колбасу нарезаем мелким кубиком, перец болгарский нарезаем мелким кубиком. Кладем на дно скорлупы от яиц по листочку петрушки, а также фигурно нарезанными овощами. Далее укладываем слоями или вперемешку колбасу, болгарский перец, кукурузу и зеленый горошек. При желании перчим. Заливаем остывшим бульоном. Отправляем заливное в яичной скорлупе в холодильник минимум на 2 часа для застывания. Застывшее заливное освобождают от скорлупы, очищая как обычные яйца. Заливное «Яйцо Фаберже» готово. Тарелку для подачи застилаем листом салата, выкладываем закуску и подаем.