

Если вы еще помните времена Советского Союза, то тогда в качестве благосостояния в семьях бралась возможность покупки колбасы. Эта возможность тогда была, отсутствовала или была ограничена. Конечно, все нельзя измерять доступом к колбасе. У человека существуют и другие ценности. Теперь, когда Советского Союза уже нет, все равно разговор часто сводится к колбасе. Есть люди, прожившие при развитом социализме, которые добрыми словами вспоминают «Чайную» колбасу, «Любительскую» и очень популярную тогда «Докторскую». При выборе колбасы часто внимание уделяется соотношению цена / качество. И в этом плане советская колбаса была очень хороша. При соблюдении норм ГОСТа она делалась из качественного сырья и цена была доступна большинству населения.



Купить натуральную колбасу [тут](#) сегодня большая редкость, но по указанной ссылке это можно сделать без проблем. Но спешим вас обрадовать, способ приготовить натуральную колбасу есть и в домашних условиях. Это обойдется недорого, процесс увлекательный и здесь у вас будет большой простор для творчества. Рецепт на самом деле интересный, а результат будет великолепный на вкус. Правда, при приготовлении куриной колбасы потребуются терпение, ведь отрезать кусочек раньше срока никак нельзя. Так, что делайте все приготовления вечером, а пробуйте продукт утром.

Пора начинать. Потребуется приблизительно 700 граммов куриного филе. Это фактически целая грудка большого бойлера. Мясо нарежьте маленькими кусками, положите туда пару зубчиков чеснока, кладем два сырых яичных белка, соль и перец по

вкусу, пару столовых ложек крахмала. Также нужно положить двести грамм сливок (33%) и специи по вкусу. В принципе можно положить и десяти процентные сливки. Добавьте ощутимую щепотку молотого мускатного ореха. После этого проводится измельчение в блендере (в мясорубке этого делать не следует).

У вас должна получиться масса, похожая на однородное пюре, которая не должна напоминать фарш. Далее уже многое будет зависеть от ваших творческих возможностей. В полученную массу добавляйте грибы, перец, сыр, оливки, зелень, ветчину, сухофрукты и т.д. В общем, все, что душе угодно. Потом полученную массу, которая будет весьма жидкой, нужно упаковать в фольгу.

Далее фольгу с колбасой опускаем в кипящую воду и варим минут сорок. Далее выкладываем на ровную поверхность и остужаем. Но ночь убираем в холодильник, а с утра едим.