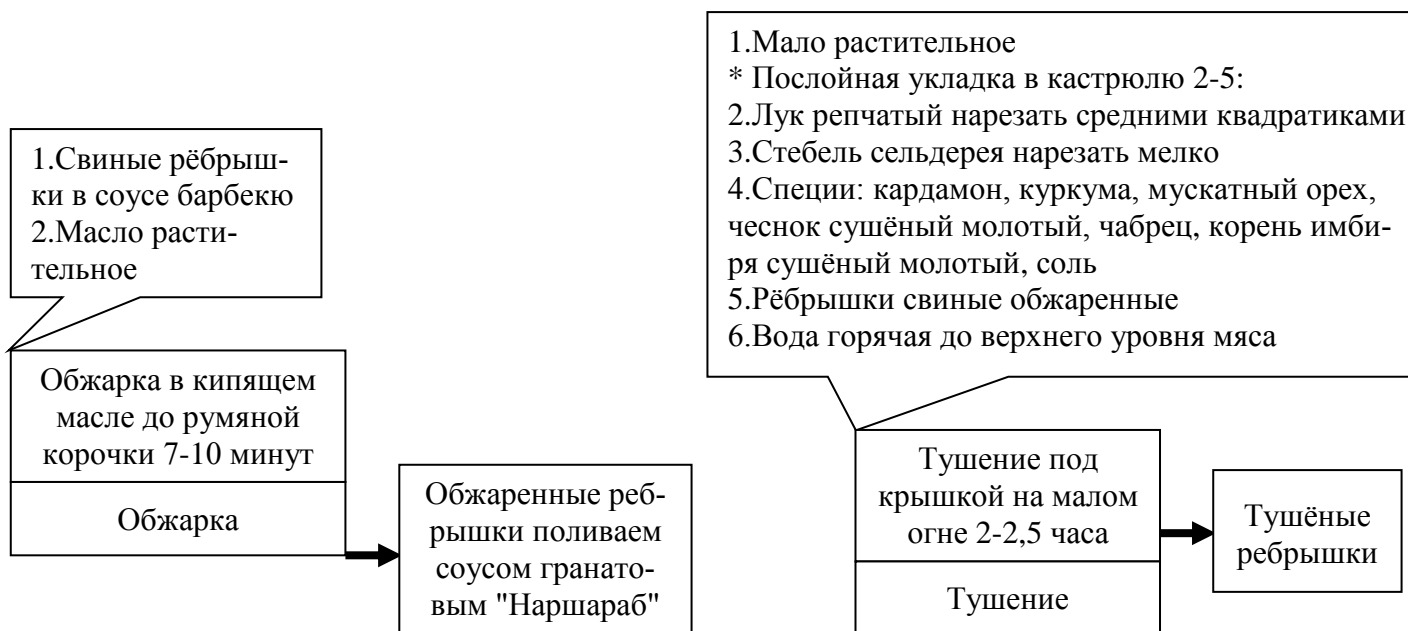


Тушёные свиные рёбрышки со стеблем сельдерея и луком репчатым (khurs.ru - 2017)



1. Свиные рёбрышки в соусе барбекю – 2,5-3 кг
2. Лук репчатый – 1-1,5 кг
3. Стебель сельдерея – 2 головки
4. Кардамон
5. Куркума – 0,25 ст. ложки
6. Мускатный орех – 0,25 ст. ложки
7. Чеснок сушёный молотый – 0,25 ст. ложки
8. Корень имбиря сушёный молотый – 0,25 ст. ложки
9. Чабрец – 1 ст. ложка
10. Соус гранатовый "Наршараб"
11. Масло растительное – 80-100 г
12. Соль – 1 ст. ложка
13. Вода горячая – 1-1,5 л



Тушёные свиные рёбрышки со стеблем сельдерея и луком репчатым



1. Берём свиные рёбрышки маринованные в соусе барбекю



2. Берём лук репчатый



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый средними квадратиками



5. Берём стебель сельдерея



6. Режем стебель сельдерея мелко



7. Берём соус гранатовый "Наршараб"



8. Берём масло растительное



9. Готовим пропорции специй



10. Перемешиваем специи



11. Ставим сковороду на огонь



12. Наливаем масло растительное в сковороду

Тушёные свиные рёбрышки со стеблем сельдерея и луком репчатым



13. Кладём рёбрышки в кипящее масло, обжариваем



14. Переворачиваем рёбрышки, обжариваем



15. При необходимости снова переворачиваем и обжариваем рёбрышки



16. Обжаренные рёбрышки складываем в миску



17. Обжаренные рёбрышки поливаем соусом гранатовым "Наршараб"



18. Обжарив все рёбрышки даём время настояться



19. Ставим кастрюлю на огонь и наливаем масло растительное



20. Укладываем слой лука репчатого в кастрюлю



21. Укладываем слой стебля сельдерея в кастрюлю



22. Укладываем слой рёбрышек в кастрюлю



23. Укладываем слой лука репчатого в кастрюлю



24. Укладываем слой стебля сельдерея в кастрюлю

Тушёные свиные рёбрышки со стеблем сельдерея и луком репчатым



25. Укладываем слой специй в кастрюлю



26. Укладываем слой рёбрышек в кастрюлю



27. Укладываем слой лука репчатого в кастрюлю



28. Укладываем слой стебля сельдерея в кастрюлю



29. Укладываем слой специй в кастрюлю



30. Укладываем слой рёбрышек в кастрюлю



31. Укладываем слой лука репчатого в кастрюлю



32. Укладываем слой стебля сельдерея в кастрюлю



33. Укладываем слой специй в кастрюлю



34. Наливаем горячую воду в кастрюлю



31. Тушим на малом огне под крышкой



32. Рёбрышки подаём на стол