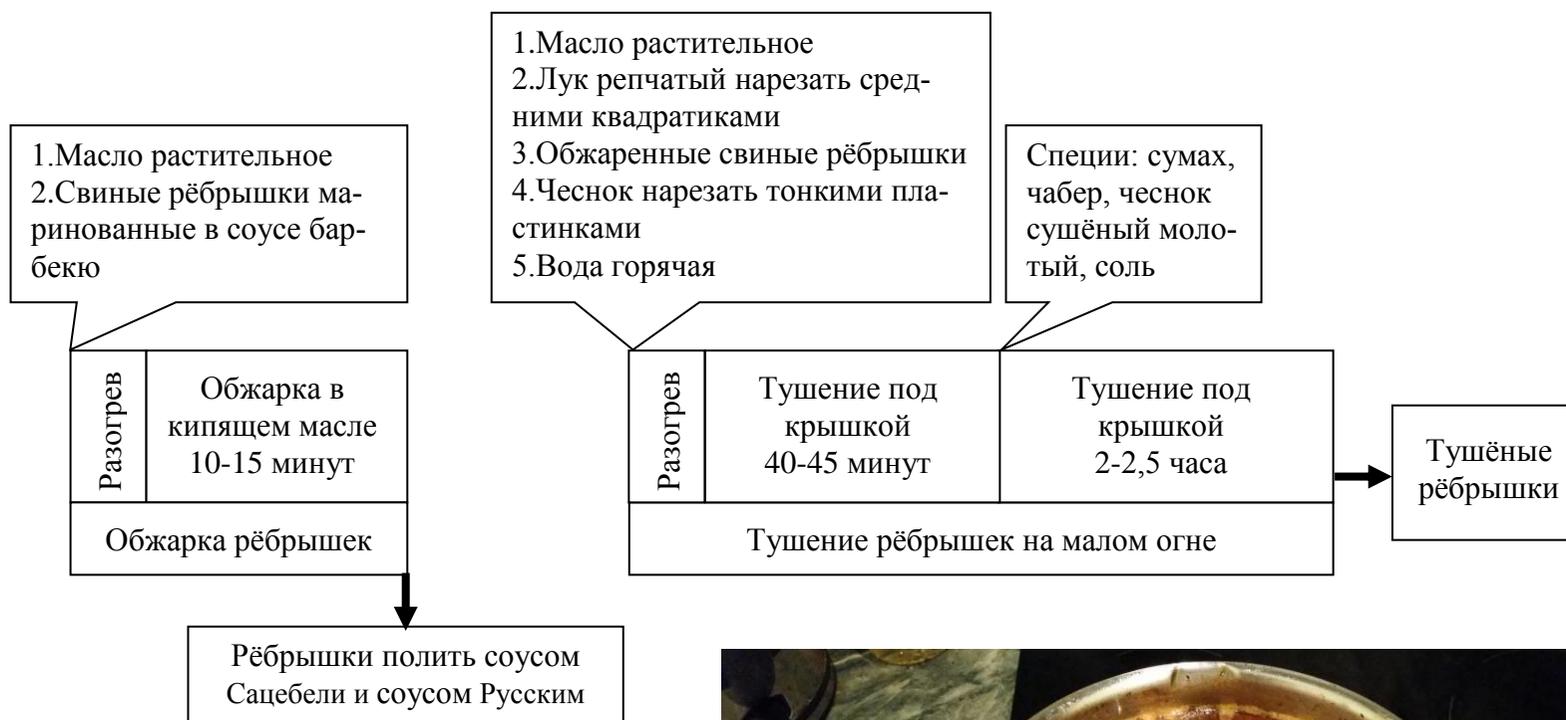


## Свиные ребрышки в маринаде барбекю тушеные с луком "Пикантные" (khurs.ru - 2016)



1. Свиные рёбрышки маринованные в соусе барбекю – 2,5-3 кг
2. Лук репчатый – 1-1,5 кг
3. Чеснок – 1 головка
4. Соус Сацебели "Охотничий" пряный
5. Соус Русский (клюква, брусника)
6. Сумах – 0,5-1 ст. ложки
7. Чабер – 0,5-1 ст. ложки
8. Чеснок сушёный молотый – 0,5-1 ст. ложки
9. Масло растительное – 70-80 г
10. Соль – 1 ст. ложка
11. Вода горячая – 1,5-2 л



## Свиные ребрышки в маринаде барбекю тушеные с луком "Пикантные"



1. Берём свиные рёбрышки в соусе барбекю



2. Чистим лук репчатый, режем средними квадратиками



3. Чистим чеснок, дольки режем тонкими пластинками



4. Готовим пропорции специй



5. Берём соус Сацебели "Охотничий" пряный



6. Берём соус Русский (клюква, брусника)



7. Берём масло растительное



8. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



9. Обжариваем рёбрышки в кипящем масле с двух сторон



10. Обжаренные рёбрышки выкладываем на тарелку



11. Рёбрышки поливаем соусом Сацебели и соусом Русским



12. Ставим кастрюлю с малом растительным на огонь

## Свинные ребрышки в маринаде барбекю тушеные с луком "Пикантные"



13. Укладываем слой лука репчатого



14. Укладываем слой ребрышек



15. Укладываем чеснок



16. Укладываем следующий слой лука репчатого



17. Укладываем следующий слой ребрышек



18. Укладываем чеснок



19. Укладываем следующий слой лука репчатого



20. Остатки соуса барбекю выливаем в кастрюлю



21. Наливаем горячую воду до уровня верхнего слоя ребрышек



22. Кладём специи в кастрюлю, поливаем специи жидкостью из кастрюли



23. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на малом огне



24. Блюдо готово