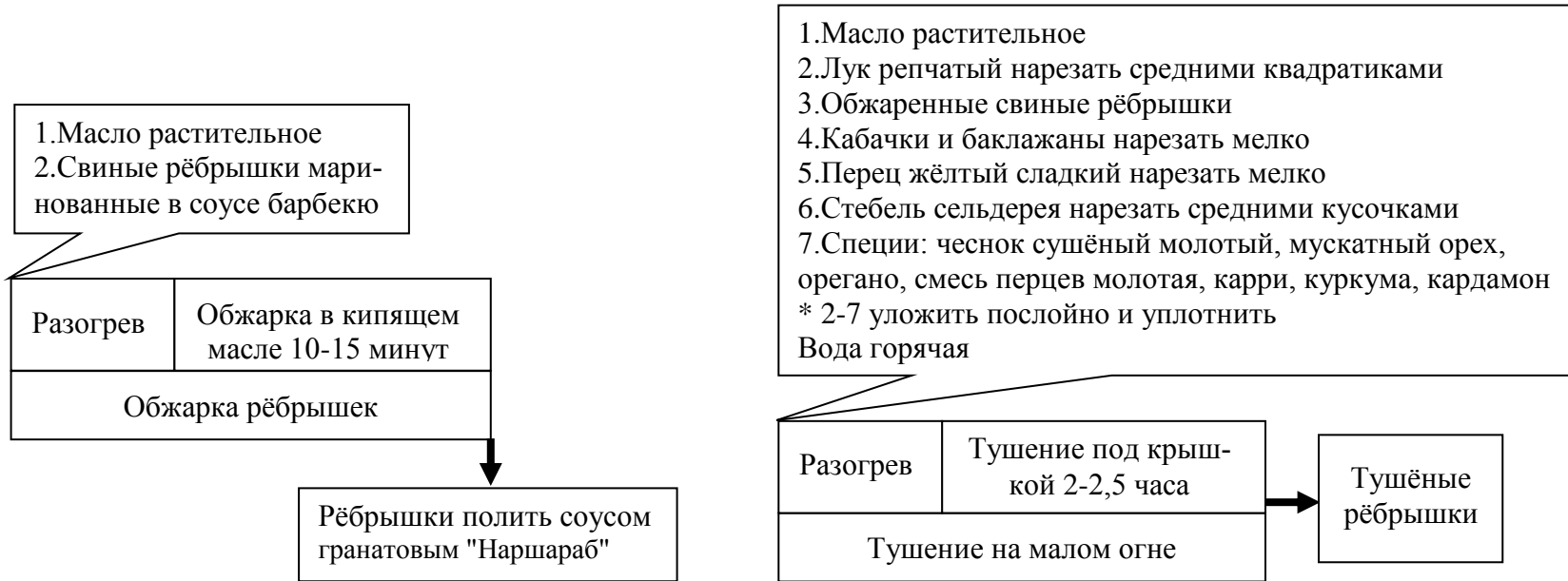


Тушёные свиные рёбрышки "Гурман" (khurs.ru - 2017)



1. Свиные рёбрышки маринованные в соусе барбекю – 2,5-3 кг
2. Лук репчатый – 4-5 шт.
3. Кабачки – 1-2 шт.
4. Баклажаны – 1-2 шт.
5. Перец жёлтый сладкий – 1 шт.
6. Стебель сельдерея – 2-4 шт.
7. Соус гранатовый "Наршараб"
8. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
9. Мускатный орех – 0,5 ст. ложки
10. Орегано (душица) – 1 ст. ложка
11. Смесь перцев молотая
12. Карри
13. Куркума
14. Кардамон
15. Масло растительное – 60-80 г
16. Вода горячая – 1,5-2 л



Тушёные свиные рёбрышки "Гурман"



1. Берём свиные рёбрышки в соусе барбекю



2. Берём кабачки



3. Режем кабачки мелко



4. Берём баклажаны



5. Режем кабачки мелко



6. Берём лук репчатый



7. Чистим лук репчатый, режем средними квадратиками



8. Берём перец жёлтый сладкий



9. Режем перец жёлтый сладкий мелко



10. Берём стебель сельдерея



11. Режем стебель сельдерея средними кусочками



12. Берём масло растительное

Тушёные свиные рёбрышки "Гурман"



13. Берём соус гранатовый "Наршараб"



14. Готовим пропорции специй



15. Перемешиваем специи



16. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



17. Обжариваем рёбрышки в кипящем масле с одной стороны



18. Обжариваем рёбрышки в кипящем масле с другой стороны



19. Обжаренные рёбрышки выкладываем в миску



20. Поливаем рёбрышки соусом гранатовым "Наршараб"



21. Обжариваем все рёбрышки и даём настояться



22. Ставим кастрюлю с маслом растительным на огонь



23. Укладываем слой лука репчатого в кастрюлю



24. Укладываем слой баклажанов в кастрюлю

Тушёные свиные рёбрышки "Гурман"



25. Укладываем слой кабачков в кастрюлю



26. Укладываем слой перца в кастрюлю



27. Укладываем слой сельдерея в кастрюлю



28. Укладываем слой рёбрышек в кастрюлю



29. Кладём часть специй в кастрюлю



30. Укладываем очередной слой кабачков в кастрюлю



31. Укладываем очередной слой перца в кастрюлю



32. Укладываем очередной слой сельдерея в кастрюлю



33. Кладём оставшуюся часть специй в кастрюлю



34. Наливаем горячую воду до уровня верхнего слоя рёбрышек



35. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на малом огне



36. Рёбрышки готовы, можно подавать как горячими, так и холодными