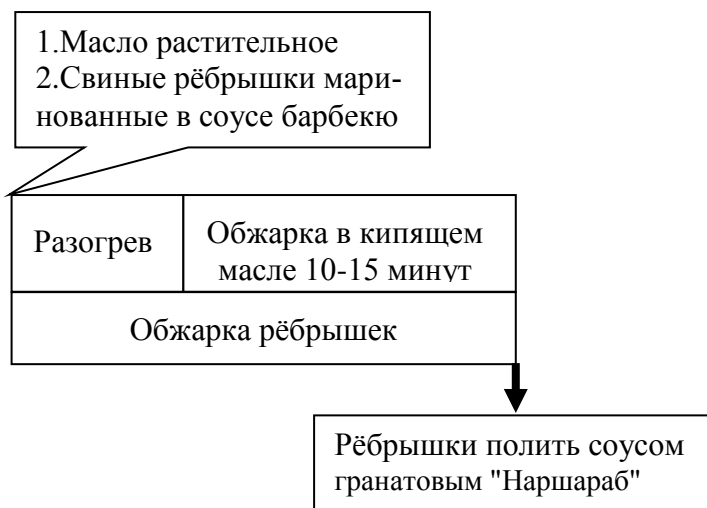
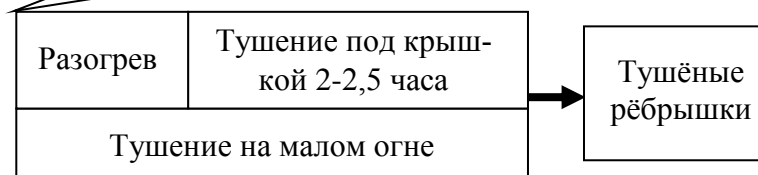


Тушёные свиные рёбрышки с баклажанами, кабачками и фенхелем (khurs.ru - 2017)



1. Лук репчатый нарезать средними квадратиками 2. Кабачки нарезать мелко 3. Баклажаны нарезать мелко 4. Корень фенхеля нарезать мелко 5. Обжаренные свиные рёбрышки 6. Специи: чеснок сушёный молотый, чабрец, барбарис сушёный, соль * 1-6 уложить послойно и уплотнить Вода горячая
--



1. Свиные рёбрышки маринованные в соусе барбекю – 2,5-3 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Кабачки – 2 шт.
4. Баклажаны – 2 шт.
5. Корень фенхеля – 0,5 шт.
6. Соус гранатовый "Наршараб"
7. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
8. Чабрец – 1 ст. ложка
9. Барбарис сушёный 1-1,5 ст. ложки
10. Соль – 1 ст. ложка
11. Масло растительное – 60-80 г
12. Вода горячая – 1,5-2 л



Тушёные свиные рёбрышки с баклажанами, кабачками и фенхелем



1. Берём свиные рёбрышки в соусе барбекю



2. Берём лук репчатый



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый средними квадратиками



5. Берём кабачки



6. Режем кабачки мелко



7. Берём баклажаны



8. Режем баклажаны мелко



9. Берём корень фенхеля



10. Отмеряем половину корня фенхеля



11. Режем корень фенхеля мелко



12. Составляем пропорции специй

Тушёные свиные рёбрышки с баклажанами, кабачками и фенхелем



13. Перемешиваем специи



14. Берём масло растительное



15. Берём соус гранатовый "Наршараб"



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 на плиту, кладем слой лука репчатого в кастрюлю



23. Кладем слой баклажанов в кастрюлю



24. Кладем слой кабачков в кастрюлю

Тушёные свиные рёбрышки с баклажанами, кабачками и фенхелем



25. Кладём слой фенхеля в кастрюлю



26. Кладём часть специй в кастрюлю



27. Укладываем слой рёбрышек в кастрюлю



28. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



29. Кладём слой кабачков и баклажанов в кастрюлю



30. Кладём часть специй в кастрюлю



31. Укладываем очередной слой рёбрышек в кастрюлю



32. Кладём оставшиеся овощи в кастрюлю



33. Наливаем горячую воду до уровня рёбрышек, включаем плиту



34. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на малом огне



35. Рёбрышки готовы



36. Для хранения рёбрышки укладываем в контейнер