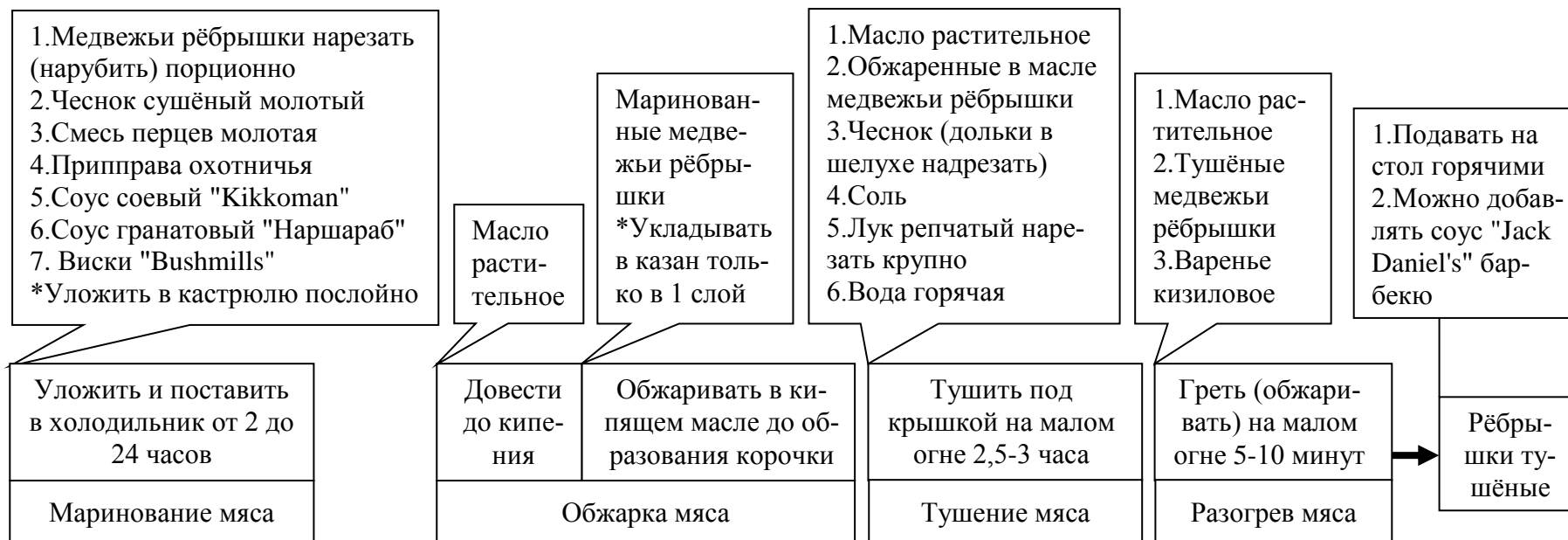


## Медвежьи ребрышки тушёные в маринаде (khurs.ru - 2015)



1. Медвежьи рёбрышки – 3 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Чеснок – 4 головки
4. Чеснок сушёный молотый – 30 г
5. Приправа охотничья
6. Смесь перцев молотая
7. Масло растительное – 300-350 г
8. Соус гранатовый "Наршараб"
9. Соус "Jack Daniel's" барбекю
10. Соус соевый "Kikkoman"
11. Варенье кизиловое
12. Виски "Bushmills"
13. Соль
14. Вода горячая



## Медвежьи ребрышки тушёные в маринаде



1. Берём ребрышки медведя и разделяем на порции



2. Берём лук репчатый



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый крупно



5. Берём чеснок



6. Снимаем верхнюю шелуху с чеснока, отделяем и надрезаем дольки



7. Берём виски "Bushmills"



8. Берём соус соевый "Kikkoman"



9. Берём соус гранатовый "Наршараб"



10. Берём чеснок сушёный молотый и смесь перцев молотую



11. Берём соль и приправу охотничью



12. Берём масло растительное



## Медвежьи ребрышки тушёные в маринаде



13. Берём варенье из кизила



14. Берём соус "Jack Daniel's" барбекю



15. Укладываем медвежьи рёбрышки



16. Посыпаем чесноком сушёным молотым



17. Посыпаем смесью перцев молотой



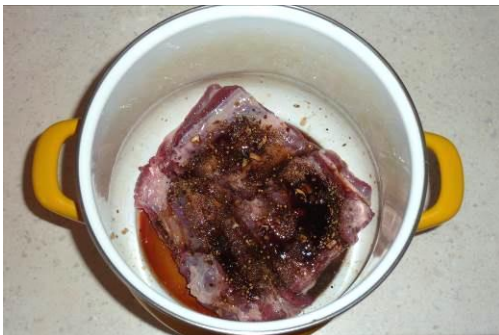
18. Посыпаем приправой охотничьей



19. Поливаем соусом соевым "Kikkoman"



20. Поливаем соусом гранатовым "Наршараб"



21. Поливаем виски "Bushmills"



22. Послойно повторяем и ставим в холодильник мариноваться



23. Ставим казан с растительным маслом на огонь



24. Обжариваем каждую порцию медвежьих рёбрышек в кипящем масле





## Медвежьи ребрышки тушёные в маринаде



25. Обжаренные медвежьи рёбрышки укладываем на тарелку



26. Снова казан ставим на плиту, на дно наливаем масло растительное



27. Укладываем в казан и солим медвежьи рёбрышки



28. Укладываем дольки чеснока в шелухе в казан



29. Послойно укладываем рёбрышки, дольки чеснока и соль



30. Все пустоты заполняем луком репчатым



31. Наливаем горячую воду до уровня рёбрышек



32. Накрываем казан крышкой и тушим на малом огне



33. Готовые медвежьи рёбрышки укладываем в кастрюлю для хранения



34. Перед подачей греем на малом огне на масле, полив вареньем кизилковым



35. Горячие медвежьи рёбрышки подаём на стол



36. Добавляем соус "Jack Daniel's" барбекю