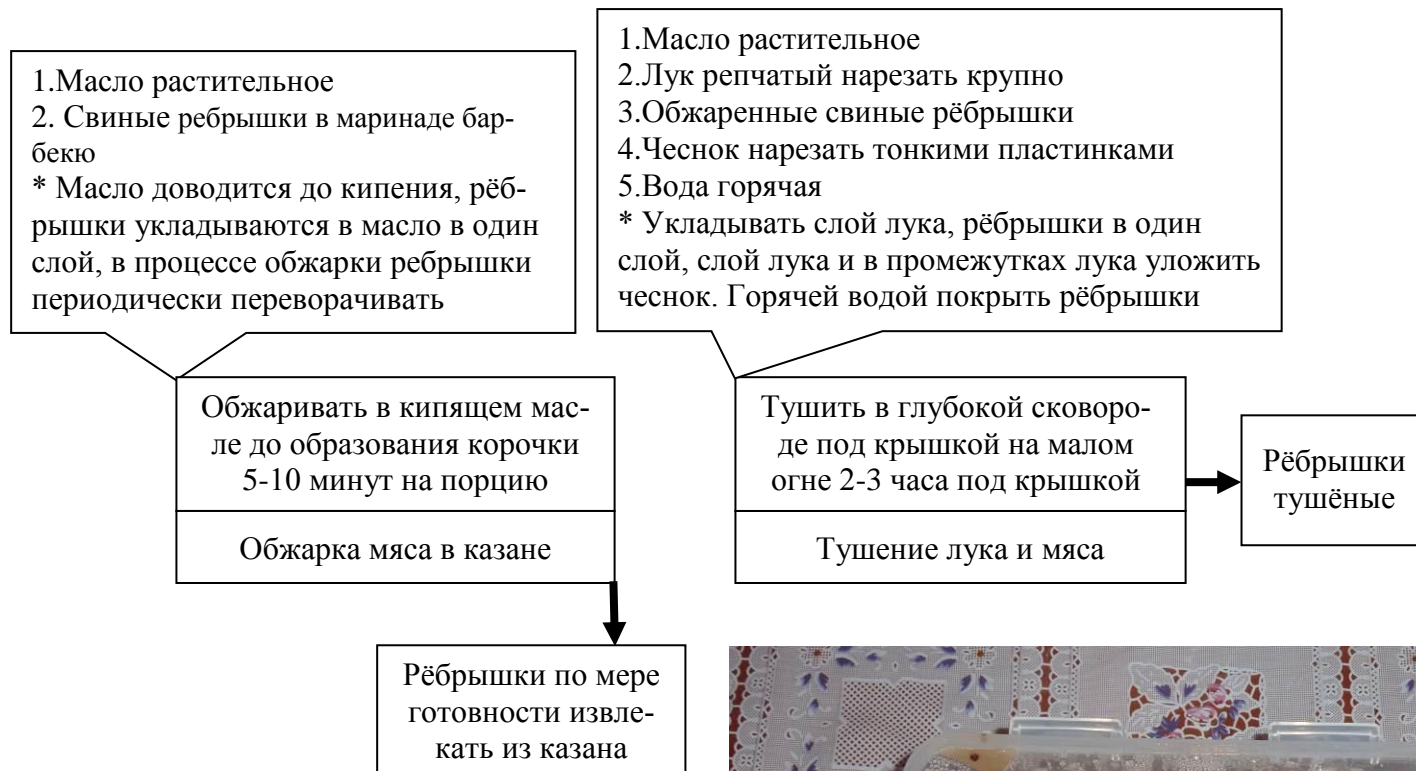


Свиные ребрышки в маринаде барбекю тушеные с луком (khurs.ru - 2015)



1. Свиные ребрышки в маринаде барбекю – 1 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Чеснок – 05-1 головок
4. Масло растительное – 300-350 г
5. Вода горячая

Свинные ребрышки в маринаде барбекю тушеные с луком



1. Берём Свинные ребрышки в маринаде барбекю



2. Берём масло растительное



3. Берём лук репчатый



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый крупно



6. Берём головку чеснока



7. Чистим дольки чеснока



8. Режем чеснок тонкими пластинками



9. Отмеряем соль



10. Ставим казан на огонь



11. Наливаем мало растительное в казан и доводим его до кипения



12. Кладём первую порцию рёбрышек в кипящее масло и обжариваем

Свинные ребрышки в маринаде барбекю тушеные с луком



13. Переворачиваем рёбрышки на другую сторону и обжариваем



14. Обжаренные в масле рёбрышки кладем на тарелку



15. Обжариваем вторую порцию рёбрышек в кипящем масле



16. Переворачиваем рёбрышки на другую сторону и обжариваем



17. При необходимости переворачиваем рёбрышки несколько раз



18. Обжаренные рёбрышки кладем на тарелку



19. Кладем третью порцию рёбрышек в кипящее масло и обжариваем



20. Переворачиваем рёбрышки на другую сторону и обжариваем



21. Обжаренные рёбрышки кладем на тарелку



22. Кладем новую порцию рёбрышек в кипящее масло и обжариваем



23. Переворачиваем рёбрышки на другую сторону и обжариваем



24. Обжаренные рёбрышки кладем на тарелку

Свинные ребрышки в маринаде барбекю тушеные с луком



25. Ставим сковороду на огонь



26. Наливаем масло растительное на сковороду



27. Укладываем слой лука репчатого в сковороду



28. На лук укладываем слой обжаренных рёбрышек



29. Укладываем слой лука репчатого сверху рёбрышек



30. Кладём чеснок в сковороду



31. Заливаем горячую воду вровень с рёбрышками и накрываем крышку



32. Тушим на малом огне под крышкой



33. Выпариваем избыток воды до состояния загустевающего соуса



34. Готовое блюдо приобретает приятный цвет с оттенками охры



35. Рёбрышки тушёные с луком укладываем для хранения в контейнер



36. Подавать рёбрышки можно холодными, горячими и с яйцами