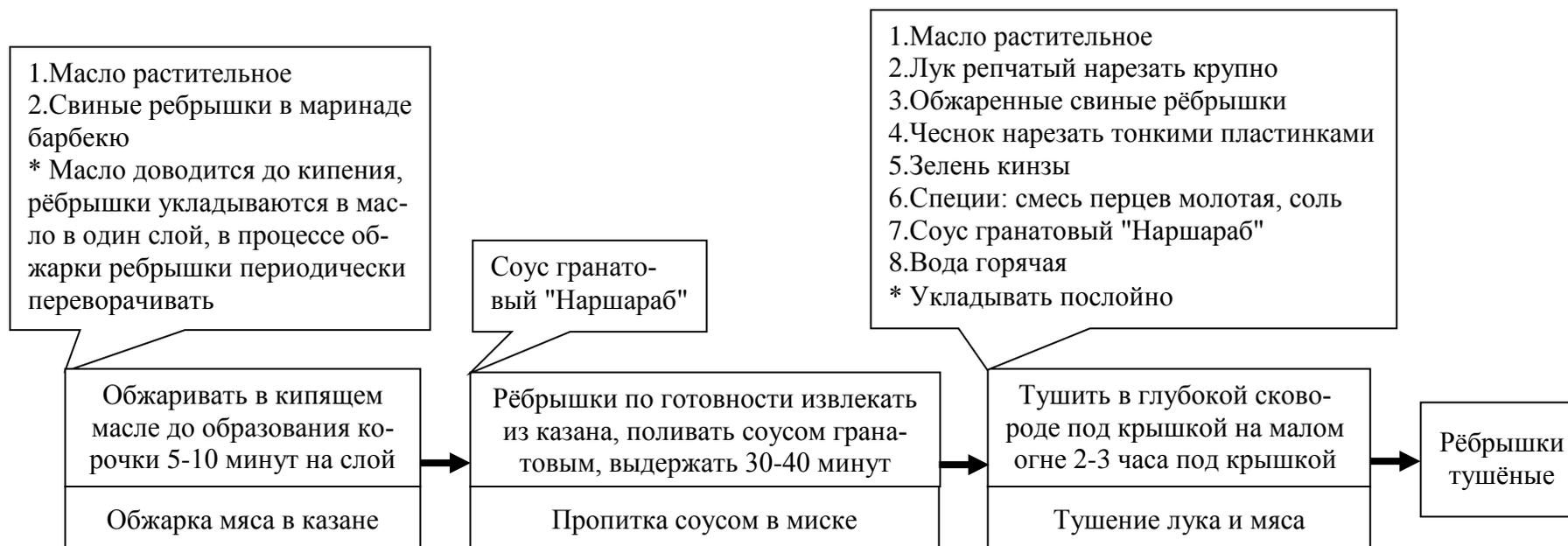


Свинные ребрышки в маринаде барбекю тушеные с луком в соусе гранатовом (khurs.ru - 2015)



1. Свинные ребрышки в маринаде барбекю – 1-, 1,2 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Чеснок – 1-2 головки
4. Зелень кинзы
5. Масло растительное – 300-350 г
6. Соус гранатовый "Наршараб"
7. Смесь перцев молотая
8. Соль
9. Вода горячая



Свинные ребрышки в маринаде барбекю тушеные с луком в соусе гранатовом



1. Берём свиные ребрышки в маринаде барбекю



2. Берём лук репчатый



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый крупно



5. Берём чеснок



6. Чистим дольки чеснока



7. Режем чеснок тонкими пластинками



8. Берём зелень кинзы



9. Режем зелень кинзы мелко



10. Берём масло растительное



11. Берём соус гранатовый "Наршараб"



12. Берём смесь перцев молотую

Свинные ребрышки в маринаде барбекю тушеные с луком в соусе гранатовом



13. Отмеряем соль и смесь перцев



14. Ставим казан на огонь. В кипящем масле обжариваем ребрышки



15. Обжаренные в масле ребрышки кладем на тарелку



16. Поливаем ребрышки соусом гранатовым



17. Кладем вторую порцию ребрышек в кипящее масло и обжариваем



18. Обжаренные ребрышки кладем на тарелку



19. Поливаем ребрышки соусом гранатовым



20. Кладем третью порцию ребрышек в кипящее масло и обжариваем



21. Обжаренные ребрышки кладем на тарелку



22. Поливаем ребрышки соусом гранатовым



23. Кладем четвертую порцию ребрышек в кипящее масло и обжариваем



24. Обжаренные ребрышки кладем на тарелку

Свинные ребрышки в маринаде барбекю тушеные с луком в соусе гранатовом



25. Поливаем рёбрышки соусом гранатовым



26. Кладём пятую порцию рёбрышек в кипящее масло и обжариваем



27. Обжаренные рёбрышки кладём на тарелку



28. Поливаем рёбрышки соусом гранатовым и даём настояться



29. Ставим сковороду на огонь



30. Наливаем масло растительное в сковороду



31. Кладём первую часть лука репчатого в сковороду



32. Кладём первую часть зелени кинзы в сковороду



33. Кладём первую часть чеснока в сковороду



34. Кладём слой рёбрышек в сковороду



35. Добавляем соус гранатовый



36. Солим рёбрышки

Свинные ребрышки в маринаде барбекю тушеные с луком в соусе гранатовом



37. Посыпаем рёбрышки смесью перцев молотой



38. Кладём вторую часть зелени кинзы в сковороду



39. Кладём вторую часть чеснока в сковороду



40. Кладём вторую часть лука репчатого и заливаем горячую воду в сковороду



41. Заливаем горячую воду в сковороду вровень с рёбрышками. Накрываем крышкой



42. Тушим под крышкой на малом или среднем огне



43. Выпариваем избыток воды до состояния загустевающего соуса



44. Готовое блюдо подаём на стол