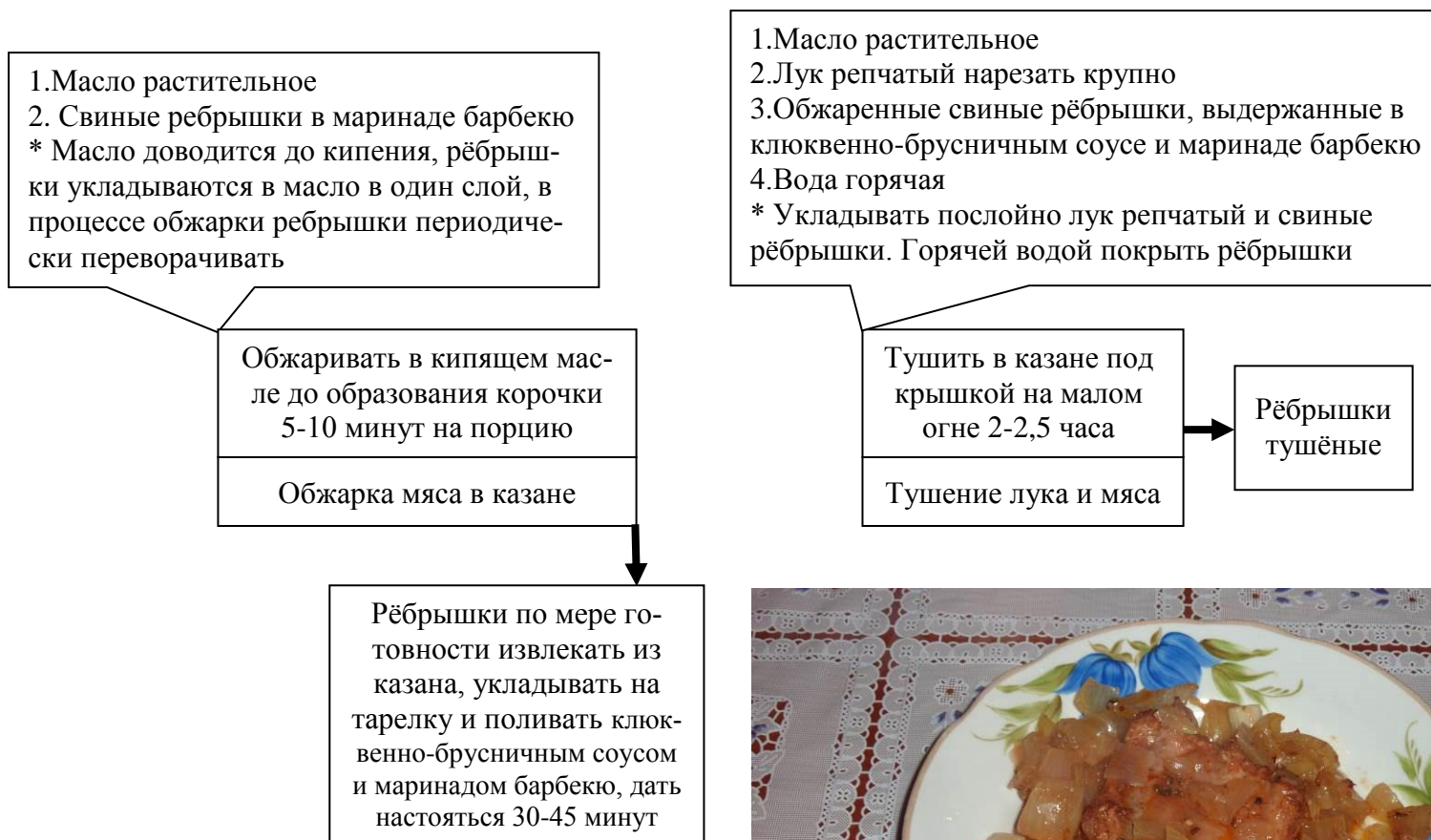


Свиные ребрышки в маринаде барбекю тушеные с луком и бруснично-клюквенным соусом (khurs.ru - 2015)



1. Свиные ребрышки в маринаде барбекю – 3 кг
2. Лук репчатый – 2-2,5 кг
3. Клюквенно-брусничный соус
4. Масло растительное – 300-350 г
5. Вода горячая

Свинные ребрышки в маринаде барбекю тушеные с луком и бруснично-клюквенным соусом



1. Берём свиные ребрышки в маринаде барбекю



2. Берём масло растительное



3. Берём клюквенно-брусничный соус



4. Берём лук репчатый



5. Чистим лук репчатый



6. Режем лук репчатый крупно



7. Ставим казан на огонь



8. Наливаем масло растительное в казан и доводим его до кипения



9. Кладём свиные рёбрышки в кипящее масло



10. Периодически переворачиваем рёбрышки



11. Обжариваем рёбрышки до образования ровной корочки цвета охры



12. Обжаренные рёбрышки кладём на тарелку

Свинные ребрышки в маринаде барбекю тушеные с луком и бруснично-клюквенным соусом



13. Выкладываем слой обжаренных рёбрышек на тарелку



14. Поливаем рёбрышки клюквенно-брусничным соусом



15. Выкладываем второй слой обжаренных рёбрышек на тарелку



16. Поливаем рёбрышки клюквенно-брусничным соусом



17. Поливаем рёбрышки маринадом барбекю



18. Выкладываем третий слой обжаренных рёбрышек на тарелку



19. Поливаем рёбрышки клюквенно-брусничным соусом



20. Поливаем рёбрышки маринадом барбекю и даём настояться



21. Очищаем и ставим казан на огонь



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



23. Кладём первый слой лука репчатого



24. Кладём первый слой рёбрышек в казан

Свиные ребрышки в маринаде барбекю тушеные с луком и бруснично-клюквенным соусом



25. Кладём второй слой лука и рёбрышек в казан



26. Кладём новый слой лука репчатого в казан



27. Кладём новый слой рёбрышек в казан



28. Кладём новый слой лука репчатого в казан



29. Кладём новый слой рёбрышек в казан



30. Кладём завершающий слой лука репчатого в казан



31. Заливаем горячую воду вровень с рёбрышками, тушим на малом огне под крышкой



32. Готовые рёбрышки подаём с тушёным луком