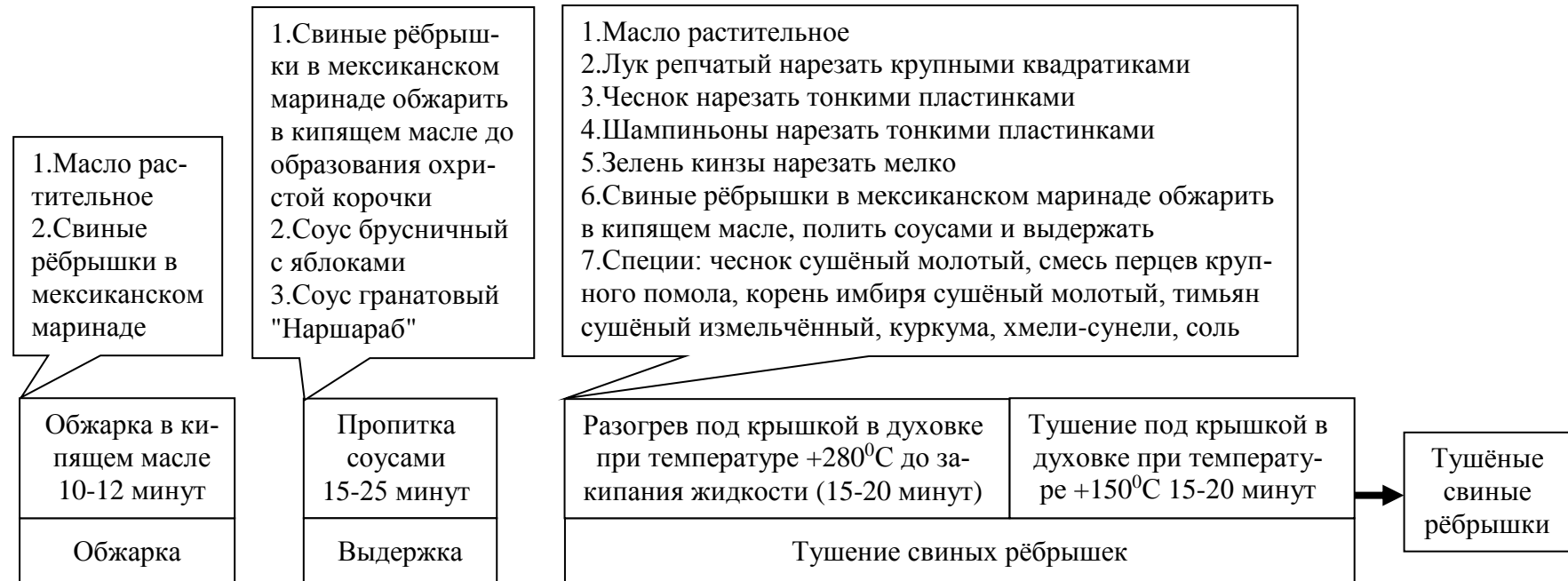


Свинные рёбрышки в мексиканском маринаде тушёные с шампиньонами и луком (khurs.ru - 2016)



1. Свинные рёбрышки в мексиканском маринаде – 3 кг
2. Лук репчатый – 1,5 кг
3. Шампиньоны – 400 г
4. Чеснок – 2 головки
5. Зелень кинзы – 150 г
6. Чеснок сушёный молотый – 12-15 г
7. Смесь перцев крупного помола
8. Корень имбиря сушёный молотый
9. Тимьян сушёный измельчённый
10. Куркума
11. Хмели-сунели
12. Масло растительное – 250-300 г
13. Соус брусничный с яблоками – 285 г
14. Соус гранатовый "Наршараб" – 50 г
15. Соль 1,5-2 ст. ложки



Свинные рёбрышки в мексиканском маринаде тушёные с шампиньонами и луком



1. Берём охлаждённые свиные рёбрышки в мексиканском маринаде



2. Готовим охлаждённые свиные рёбрышки в мексиканском маринаде



3. Берём шампиньоны



4. Чистим и режем тонкими пластинками шампиньоны



5. Берём лук репчатый



6. Чистим лук репчатый



7. Режем лук репчатый крупными квадратиками



8. Берём чеснок



9. Чистим дольки чеснока



10. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



11. Берём зелень кинзы



12. Режем зелень кинзы мелко

Свинные рёбрышки в мексиканском маринаде тушёные с шампиньонами и луком



13. Берём соус брусничный с яблоками



14. Берём соус гранатовый "Наршараб"



15. Берём масло растительное



16. Составляем пропорции специй



17. Перемешиваем специи равномерно



18. Ставим кастрюлю с толстым дном на огонь



19. Наливаем масло растительное в кастрюлю и доводим до кипения



20. Укладываем рёбрышки в кипящее масло в кастрюлю



21. Переворачиваем ребрышки и подрумяниваем



22. Обжаренные рёбрышки кладем в миску



23. Поливаем рёбрышки соусом брусничным с яблоками



24. Поливаем рёбрышки соусом гранатовым "Наршараб"

Свинные рёбрышки в мексиканском маринаде тушёные с шампиньонами и луком



25. Обжариваем в кипящем масле все рёбрышки



26. Даём впитаться соусу брусничному с яблоками



27. Даём впитаться соусу гранатовому "Наршараб"



28. Берём жаровню



29. Наливаем масло растительное в жаровню



30. Кладём слой лука репчатого в жаровню



31. Кладём слой шампиньонов в жаровню



32. Посыпаем шампиньоны кинзой



33. Кладём первый слой рёбрышек в жаровню



34. Кладём слой лука репчатого в жаровню



35. Кладём слой шампиньонов в жаровню



36. Кладём кинзу

Свинные рёбрышки в мексиканском маринаде тушёные с шампиньонами и луком



37. Кладём первую часть чеснок в жаровню



38. Кладём первую часть смеси специй в жаровню



39. Кладём второй слой рёбрышек в жаровню



40. Кладём слой лука репчатого в жаровню



41. Кладём кинзу



42. Кладём вторую часть чеснок в жаровню



43. Кладём вторую часть смеси специй в жаровню



44. Кладём третий слой рёбрышек в жаровню



45. Накрываем жаровню крышкой



46. Ставим жаровню в духовку на температуру +280°C



47. После закипания жидкости установить температуру +150°C



48. Блюдо готово