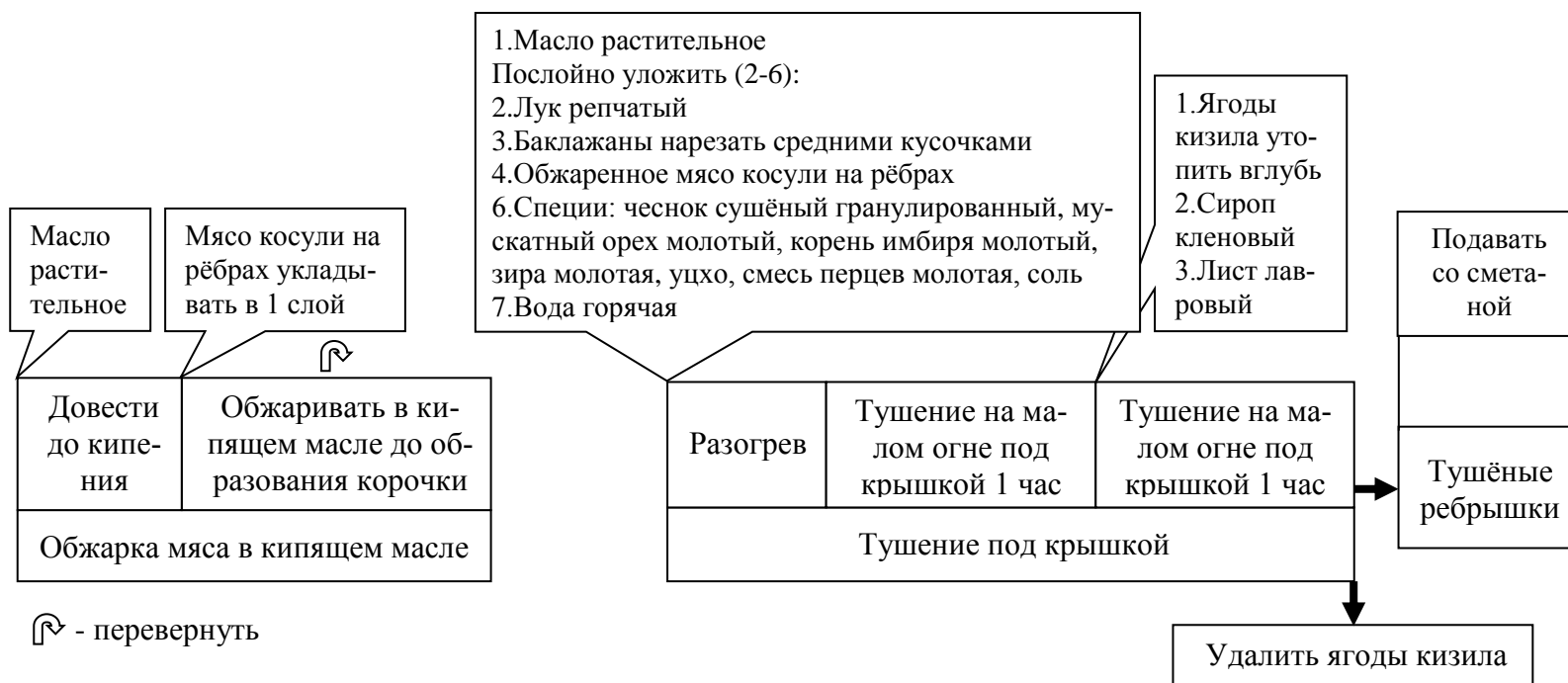


Тушёные рёбрышки косули с баклажанами "Красный клён" (khurs.ru - 2018)



1. Мясо косули на рёбрах – 1,5-2 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Баклажаны – 4-6 шт.
4. Ягоды кизила – 250 г
5. Сироп кленовый – 35-40 г
6. Масло растительное – 120-140 г
7. Чеснок сушёный гранулированный – 1 ст. ложка
8. Мускатный орех молотый – 0,7 ст. ложки
9. Корень имбиря молотый – 0,5 ст. ложки
10. Зира молотая – 0,3 ст. ложки
11. Уцхо – 0,3 ч. ложки
12. Смесь перцев молотая – 0,3 ч. ложки
13. Лист лавровый
14. Сметана жирностью 20%
15. Соль – 1-1,5 ст. ложки
16. Вода горячая



Тушёные рёбрышки косули с баклажанами "Красный клён"



1. Режем мясо косули на рёбрышках порционно



2. Берём лук репчатый



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый крупно



5. Берём баклажаны



6. Режем баклажаны средними кусочками



7. Берём ягоды кизила



8. Берём сироп кленовый



9. Берём масло растительное



10. Берём сметану жирностью 20%



11. Отмеряем пропорции специй



12. Перемешиваем специи

Тушёные рёбрышки косули с баклажанами "Красный клён"



13. Ставим сковороду на огонь



14. Наливаем масло в сковороду



15. Кладём рёбрышки в сковороду, обжариваем в кипящем масле



16. Переворачиваем рёбрышки в сковороде



17. Обжариваем рёбрышки до образования корочки



18. Обжаренные рёбрышки выкладываем в тарелку, даём маслу стечь



19. Берём кастрюлю с толстым дном



20. Наливаем масло растительное в кастрюлю



21. Кладём слой лука в кастрюлю



22. Кладём слой баклажанов в кастрюлю



23. Кладём слой обжаренных рёбрышек в кастрюлю



24. Кладём часть специй в кастрюлю

Тушёные рёбрышки косули с баклажанами "Красный клён"



25. Делаем вторую закладку в кастрюлю



26. Делаем третью закладку в кастрюлю



27. Ставим кастрюлю на огонь, добавляем горячую воду



28. Сжимаем содержимое кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



29. Кладём ягоды кизила в кастрюлю



30. Утапливаем ягоды кизила вглубь



31. Добавляем сироп клиновый в кастрюлю



32. Кладём лист лавровый в кастрюлю



33. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на малом огне



34. Подаём тушёные рёбрышки с баклажанами на стол



35. Добавляет сметану в тарелку



36. Перемешиваем сметану с тушёными баклажанами