

## Тушёные свиные рёбрышки с овощами и соусом из чернослива "Зимняя Москва" (khurs.ru - 2018)



1. Свиные рёбрышки маринованные в соусе барбекю – 2,5-3 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Морковь – 1-2 шт.
4. Кабачки – 1-2 шт.
5. Перец красный сладкий – 2 шт.
6. Варенье из чернослива – 250-300 г
7. Масло растительное – 150-180 г
8. Орегано – 1-1,5 ст. ложки
9. Чеснок сушёный молотый – 0,75 ст. ложки
10. Кориандр – 0,75 ст. ложки
11. Зира – 1 ч. ложка
12. Мускатный орех – 0,5 ч. ложки
13. Карри – 0,5 ч. ложки
14. Соль – 0,75 ст. ложки
15. Вода горячая – 1-1,5 л



## Тушёные свиные рёбрышки с овощами и соусом из чернослива "Зимняя Москва"



1. Берём рёбрышки свиные в маринаде барбекю



2. Берём лук репчатый



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый крупно



5. Берём перец красный сладкий



6. Режем перец красный сладкий средними кусочками



7. Берём кабачки



8. Режем кабачки мелко



9. Берём морковь



10. Чистим и режем морковь тонкой соломкой



11. Берём варенье из чернослива



12. Берём масло растительное

## Тушёные свиные рёбрышки с овощами и соусом из чернослива "Зимняя Москва"



13. Составляем пропорции специй



14. Перемешиваем специи



15. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



16. Кладём слой рёбрышек на сковороду



17. Обжариваем рёбрышки с двух сторон в кипящем масле



18. Обжаренные рёбрышки выкладываем в миску



19. Берём кастрюлю, наливаем масло растительное на дно



20. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



21. Кладём слой кабачков в кастрюлю



22. Кладём слой моркови в кастрюлю



23. Кладём слой обжаренных рёбрышек в кастрюлю



24. Кладём часть перца красного сладкого в кастрюлю

## Тушёные свиные рёбрышки с овощами и соусом из чернослива "Зимняя Москва"



25. Кладём часть специй в кастрюлю



26. Кладём часть варенья из чернослива в кастрюлю



27. Кладём очередной слой лука репчатого в кастрюлю



28. Кладём очередной слой моркови в кастрюлю



29. Кладём очередной слой кабачков в кастрюлю



30. Кладём очередной слой обжаренных рёбрышек в кастрюлю



31. Кладём очередную часть специй в кастрюлю



32. Кладём очередную часть перца красного сладкого в кастрюлю



33. Кладём варенье из чернослива, наливаем горячую воду в кастрюлю



34. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



35. Подаём на стол



36. Готовые рёбрышки закладываем в холодильник на хранение