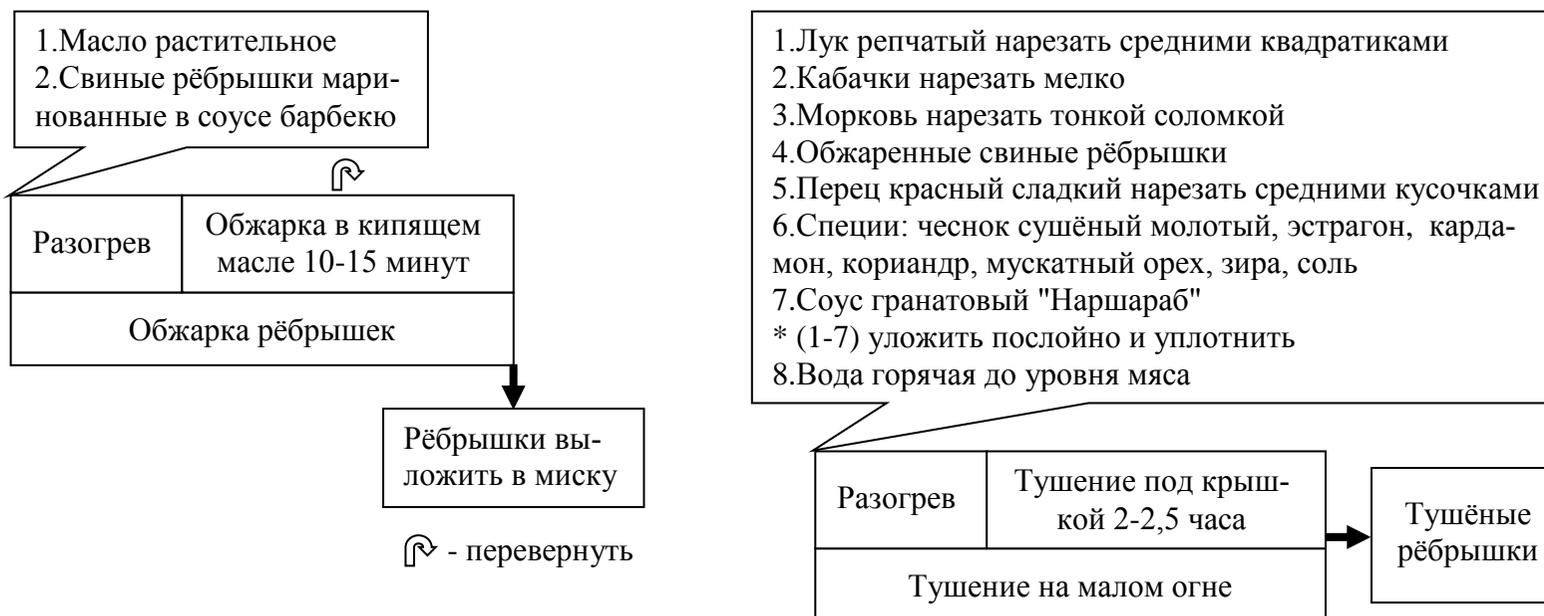


Тушёные свиные рёбрышки с овощами и соусом гранатовым "Салют" (khurs.ru - 2018)



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. Перцы красный и жёлтый сладкие – 1+1 шт.
6. Соус гранатовый "Наршараб" – 30-45 г
7. Масло растительное – 150-180 г
8. Эстрагон – 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. Кардамон – 0,3 ч. ложки
14. Соль – 0,75 ст. ложки
15. Вода горячая – 1-1,5 л



Тушёные свиные рёбрышки с овощами и соусом гранатовым "Салют"



1. Берём рёбрышки свиные в маринаде барбекю



2. Берём лук репчатый



3. Чистим и режем лук репчатый крупно



4. Берём перец жёлтый сладкий



5. Режем перец жёлтый сладкий средними кусочками



6. Берём перец красный сладкий



7. Режем перец красный сладкий средними кусочками



8. Берём морковь



9. Чистим и режем морковь тонкой соломкой



10. Берём кабачки



11. Режем кабачки мелко



12. Берём масло растительное

Тушёные свиные рёбрышки с овощами и соусом гранатовым "Салют"



13. Берём соус гранатовый, составляем пропорции специй



14. Перемешиваем специи



15. Обжариваем рёбрышки с двух сторон в кипящем масле



16. Обжаренные рёбрышки выкладываем в миску



17. Берём кастрюлю, наливаем масло растительное на дно



18. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



19. Кладём слой моркови в кастрюлю



20. Кладём слой кабачков в кастрюлю



21. Кладём слой обжаренных рёбрышек в кастрюлю



22. Кладём часть перцев сладких в кастрюлю



23. Кладём часть специй в кастрюлю



24. Наливаем часть соуса гранатового "Наршараб" в кастрюлю

Тушёные свиные рёбрышки с овощами и соусом гранатовым "Салют"



25. Кладём очередной слой лука репчатого в кастрюлю



26. Кладём очередной слой моркови в кастрюлю



27. Кладём очередной слой кабачков в кастрюлю



28. Кладём очередной слой обжаренных рёбрышек в кастрюлю



29. Кладём очередную часть перцев сладких в кастрюлю



30. Кладём очередной слой лука репчатого в кастрюлю



31. Кладём очередную часть специй в кастрюлю



32. Наливаем часть соуса гранатового "Наршараб" в кастрюлю



33. Ставим кастрюлю на огонь, наливаем горячую воду



34. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



35. Подаём на стол



36. Готовые рёбрышки закладываем в холодильник на хранение