

## Тушёные медвежьи рёбрышки с кизилом "Осенняя охота" (khurs.ru - 2019)



1. Мясо медведя на рёбрах – 2-2,5 кг
2. Лук репчатый – 0,7-1 кг
3. Ягоды кизила – 250 г
4. Морковь – 1 шт.
5. Перец красный сладкий – 1 шт.
6. Чеснок – 0,5-1 головки
7. Масло растительное – 120-140 г
8. Семена фенхеля – 1,5 ст. ложки
9. Чеснок сушёный гранулированный – 1 ст. ложка
10. Чабер – 1 ст. ложка
11. Кориандр – 0,7 ст. ложки
12. Мускатный орех молотый – 0,5 ч. ложки
13. Смесь перцев молотая – 0,5-0,7 ч. ложки
14. Соль – 1-1,5 ст. ложки
15. Вода горячая



## Тушёные медвежьи рёбрышки с кизилом "Осенняя охота"



1. Режем мясо медведя на рёбрышках порционно



2. Берём лук репчатый



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый крупно



5. Берём перец красный сладкий



6. Режем перец красный сладкий тонкой соломкой



7. Берём морковь



8. Режем морковь тонкой соломкой



9. Берём ягоды кизила



10. Отмеряем пропорции специй



11. Перемешиваем специи



12. Берём чеснок

## Тушёные медвежьи рёбрышки с кизилом "Осенняя охота"



13. Чистим и режем дольки чеснока тонкими пластинками



14. Берём масло растительное



15. Ставим сковороду на огонь



16. Наливаем масло в сковороду



17. Кладём рёбрышки в сковороду, обжариваем в кипящем масле



18. Переворачиваем рёбрышки в сковороде



19. Обжариваем рёбрышки до образования корочки



20. Обжаренные рёбрышки выкладываем в миску



21. Даём маслу стечь



22. Берём кастрюлю с толстым дном



23. Наливаем масло растительное в кастрюлю



24. Кладём слой лука в кастрюлю

## Тушёные медвежьи рёбрышки с кизилом "Осенняя охота"



25. Кладём слой обжаренных рёбрышек в кастрюлю



26. Кладём чеснок в кастрюлю



27. Кладём слой перца красного сладкого в кастрюлю



28. Кладём слой моркови в кастрюлю



29. Кладём часть ягод кизила в кастрюлю



30. Кладём часть специй в кастрюлю



31. Кладём слой лука в кастрюлю, полойно повторяем укладку



32. Завершаем укладку, спрессовываем содержимое кастрюли



33. Кладём оставшуюся часть специй в кастрюлю



34. Ставим кастрюлю на огонь, добавляем горячую воду



35. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на малом огне



36. Подаём тушёные рёбрышки стол