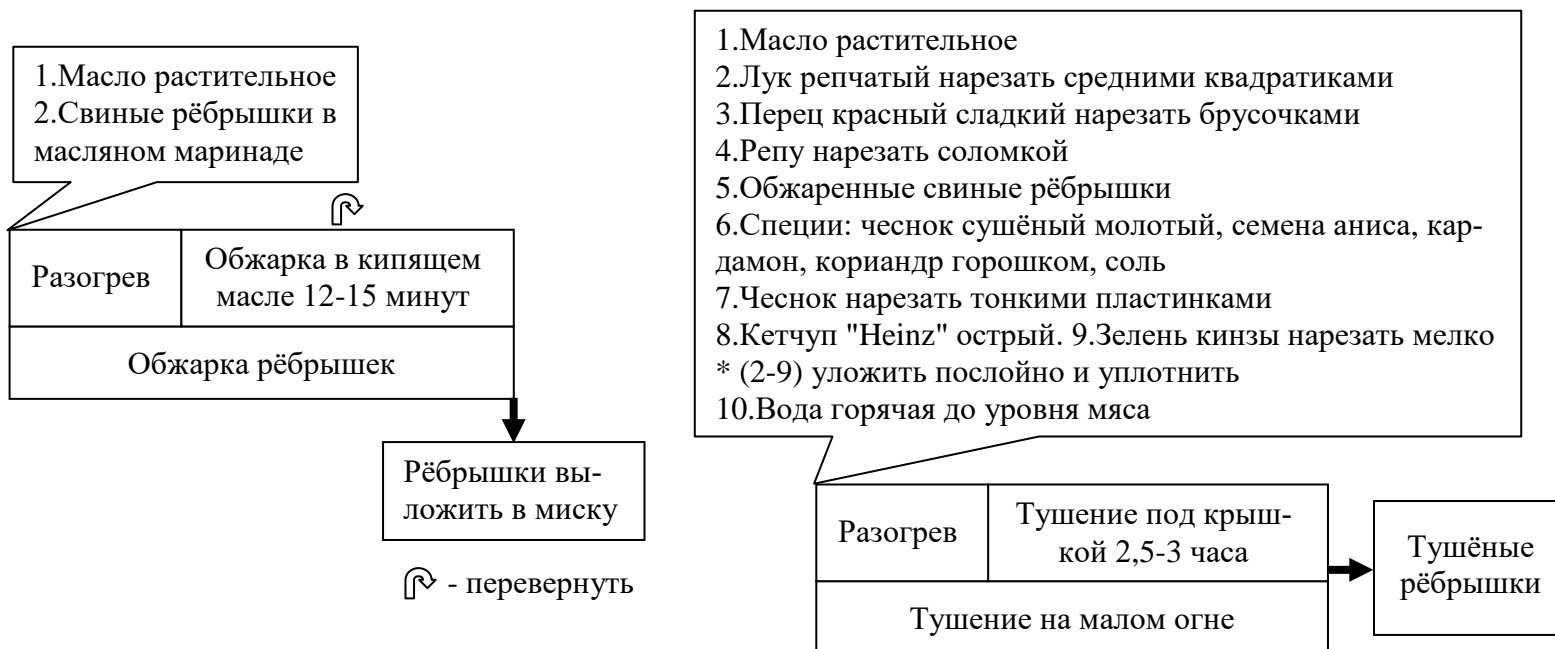


## Тушёные свиные рёбрышки "Пряные" (khurs.ru - 2019)



1. Свиные рёбрышки в масляном маринаде – 4-4,5 кг
2. Лук репчатый – 2 кг
3. Репа – 0,5 кг
4. Перец красный сладкий – 2 шт.
5. Чеснок – 2 головки
6. Кетчуп "Heinz" острый – 300-350 г
7. Масло растительное – 150-180 г
8. Зелень кинзы – 1 пучок
9. Чеснок сушёный молотый – 0,75 ст. ложки
10. Кориандр горошком – 2 ст. ложки
11. Семена аниса – 0,75-1 ч. ложка
12. Кардамон – 0,3-0,5 ч. ложки
13. Соль – 0,75 ст. ложки
14. Вода горячая – 1-1,5 л



## Тушёные свиные рёбрышки "Пряные"



1. Берём рёбрышки свиные в масляном маринаде



2. Чистим лук репчатый



3. Режем лук репчатый крупно



4. Берём репу



5. Чистим репу



6. Режем репу соломкой



7. Берём перец красный сладкий



8. Режем перец красный сладкий брусочками



9. Берём чеснок



10. Чистим и режем чеснок тонкими пластинками



11. Составляем пропорции специй



12. Перемешиваем специи



## Тушёные свиные рёбрышки "Пряные"



13. Берём кетчуп "Heinz" острый



14. Берём масло растительное



15. Берём зелень кинзы



16. Режем зелень кинзы мелко



17. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



18. Кладём слой рёбрышек в сковороду и обжариваем в кипящем масле



19. Переворачиваем и обжариваем рёбрышки с разных сторон



20. Доводим рёбрышки до образования румяной корочки



21. Обжаренные рёбрышки выкладываем в ёмкость



22. Порциями обжариваем все рёбрышки



23. Берём кастрюлю, наливаем масло растительное на дно



24. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



## Тушёные свиные рёбрышки "Пряные"



25. Кладём слой перца красного сладкого в кастрюлю



26. Кладём слой репы в кастрюлю



27. Кладём слой обжаренных свиных рёбрышек в кастрюлю



28. Кладём часть специй в кастрюлю



29. Кладём часть чеснока в кастрюлю



30. Кладём часть кетчупа в кастрюлю



31. Кладём часть зелени кинзы в кастрюлю



32. Кладём очередной слой лука репчатого в кастрюлю



33. Кладём верхний слой обжаренных свиных рёбрышек в кастрюлю



34. Кладём верхний слой лука репчатого, наливаем горячую воду



35. Ставим кастрюлю на огонь, тушим под крышкой на малом огне



36. Подаём на стол