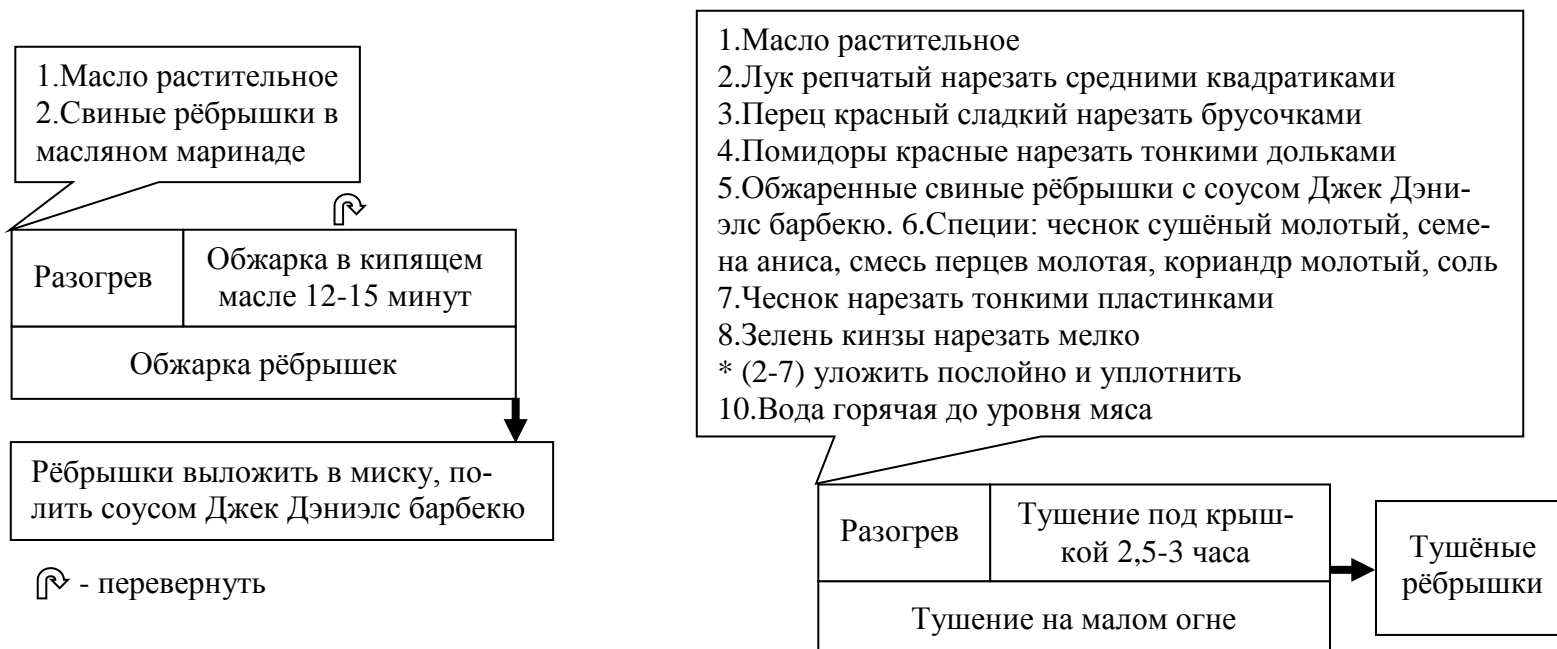


Тушёные свиные рёбрышки "У Пражского дворика" (khurs.ru - 2020)



1. Свиные рёбрышки в масляном маринаде – 4 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Помидоры красные – 1 кг
4. Перец красный сладкий – 3 шт.
5. Чеснок – 1 головка
6. Соус Джек Дэниэлс барбекю – 120-140 г
7. Масло растительное – 150-180 г
8. Зелень кинзы – 1 пучок
9. Чеснок сушёный молотый – 0,75-1 ст. ложки
10. Кориандр молотый – 1,5-2 ст. ложки
11. Семена аниса – 0,75-1 ч. ложка
12. Смесь перцев молотая – 0,3-0,5 ч. ложки
13. Соль – 0,75-1 ст. ложка
14. Вода горячая – 1-1,5 л



Тушёные свиные рёбрышки "У Пражского дворика"



1. Берём рёбрышки свиные в масляном маринаде



2. Берём лук репчатый



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый средними квадратами



5. Берём помидоры красные



6. Режем помидоры красные тонкими дольками



7. Берём перец красный сладкий



8. Режем перец красный сладкий брусочками



9. Берём зелень кинзы



10. Режем зелень кинзы мелко



11. Составляем пропорции специй



12. Перемешиваем специи

Тушёные свиные рёбрышки "У Пражского дворика"



13. Чистим чеснок



14. Режем чеснок тонкими пластинками



15. Берём соус Джек Дэниэлс барбекю



16. Берём масло растительное



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. Выкладываем обжаренные рёбрышки в миску



21. Поливаем рёбрышки соусом Джек Дэниэлс барбекю



22. Берём кастрюлю, наливаем масло растительное на дно



23. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



24. Кладём слой перца красного сладкого и помидоров в кастрюлю

Тушёные свиные рёбрышки "У Пражского дворика"



25. Кладём слой репы и слой рёбрышек в кастрюлю



26. Кладём часть чеснока в кастрюлю



27. Кладём часть специй в кастрюлю



28. Кладём часть зелени кинзы в кастрюлю



29. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



30. Кладём слой рёбрышек в кастрюлю



31. Кладём часть специй в кастрюлю



32. Кладём часть зелени кинзы в кастрюлю



33. Кладём слой свиных рёбрышек и часть чеснока в кастрюлю



34. Кладём слой лука, помидоров и перца в кастрюлю, наливаем г.воду



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



36. Подаём на стол