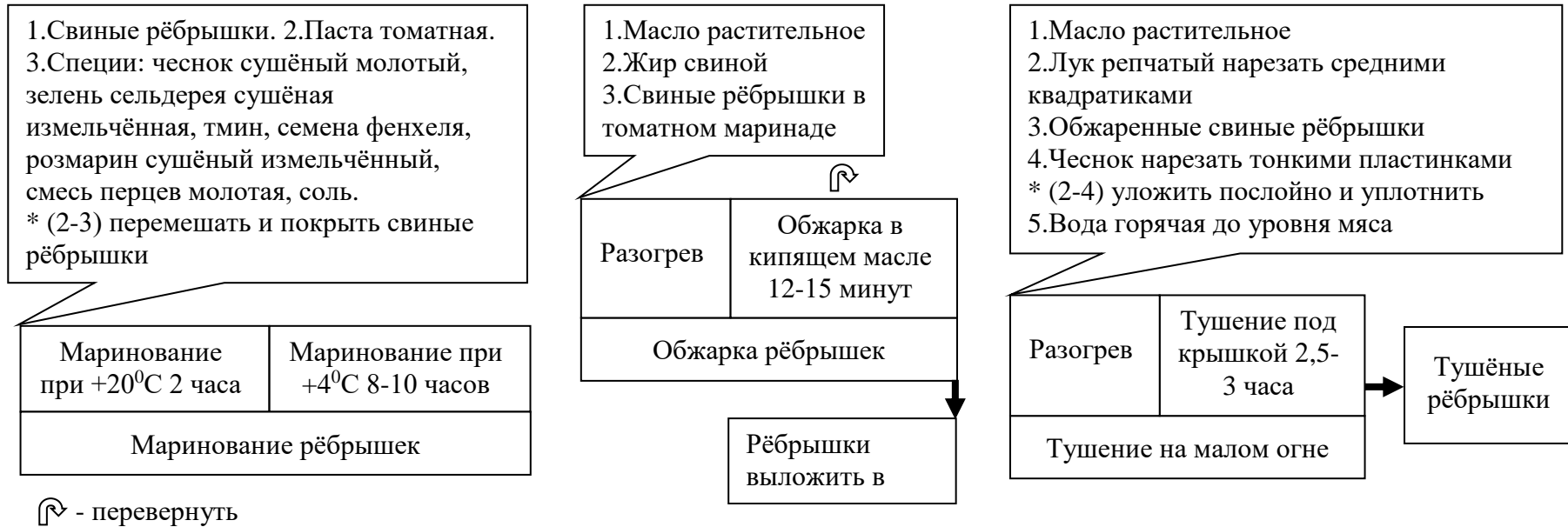


Тушёные свиные рёбрышки "Желание" (khurs.ru - 2020)



1. Свиные рёбрышки – 4 кг
2. Лук репчатый – 2 кг
3. Чеснок – 30 г
4. Паста томатная – 400-450 г
5. Варенье брусничное – 370 г
6. Жир свиной – 60-70 г
7. Масло растительное – 150-180 г
8. Чеснок сушёный молотый – 0,75 ст. ложки
9. Зелень сельдерея сушёная измельчённая – 1 ст. ложка
10. Тмин – 1 ст. ложка
11. Семена фенхеля – 0,5-0,75 ст. ложки
12. Розмарин сушёный измельчённый – 0,6-0,7 ч. ложки
13. Смесь перцев молотая – 0,3-0,4 ч. ложки
14. Соль – 0,75 ст. ложки
15. Вода горячая – 1-1,5 л



Тушёные свиные рёбрышки "Желание"



1. Берём рёбрышки свиные



2. Режем рёбрышки свиные порционно



3. Составляем пропорции специй



4. Перемешиваем специи



5. Берём пасту томатную



6. Кладём пасту томатную в тарелку со специями



7. Перемешиваем специи и томатную пасту



8. Выдерживаем рёбрышки в маринаде 10-12 часов



9. Чистим лук репчатый



10. Режем лук репчатый крупно пластинками



11. Берём чеснок



12. Чистим и режем чеснок тонкими пластинками

Тушёные свиные рёбрышки "Желание"



13. Берём масло растительное



14. Берём брусничное варенье



15. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



16. Кладём свиной жир в сковороду



17. Обжариваем слой рёбрышек в кипящем масле



18. Переворачиваем и обжариваем рёбрышки в кипящем масле



19. Переворачиваем и обжариваем рёбрышки в кипящем масле



20. Обжаренные до румяной корочки рёбрышки кладём в миску



21. Последовательно обжариваем рёбрышки и кладём в миску



22. Каждый слой рёбрышек покрываем брусничным вареньем



23. Берём кастрюлю, наливаем масло растительное на дно



24. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю

Тушёные свиные рёбрышки "Желание"



25. Кладём слой обжаренных свиных рёбрышек в кастрюлю



26. Кладём часть чеснока в кастрюлю



27. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



28. Кладём слой обжаренных свиных рёбрышек в кастрюлю



29. Кладём часть чеснока в кастрюлю



30. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



31. Кладём слой обжаренных свиных рёбрышек в кастрюлю



32. Кладём оставшуюся часть чеснока в кастрюлю



33. Кладём верхний слой лука репчатого в кастрюлю



34. Уплотняем содержимое кастрюли, наливаем горячую воду



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



36. Подаём на стол