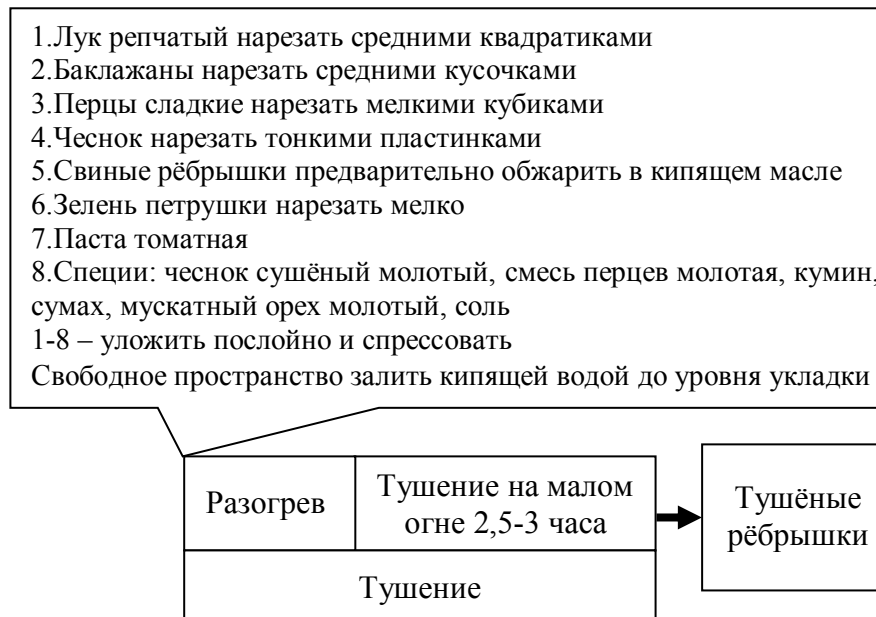


Свиные рёбрышки тушёные с овощами "Летний каприз" (khurs.ru - 2021)



1. Свиные рёбрышки - 4 кг
2. Баклажаны – 0,7 кг
3. Лук репчатый – 1,2-1,3 кг
4. Перцы сладкие красные и жёлтые – 2+2 шт.
5. Чеснок – 0,5-1 головки
6. Паста томатная – 400 г
7. Масло растительное – 80-90 г
8. Зелень петрушки – 35-40 г
9. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
10. Смесь перцев молотая – 0,4-0,6 ч. ложки
11. Кумин (зира) – 1-1,5 ст. ложки
12. Сумах (сушёный гранат) – 0,75-1 ст. ложка
13. Мускатный орех молотый – 0,75 ст. ложки
14. Соль – 1,25-1,5 ст. ложки
15. Вода-3-3,5 л (горячая)



Свинные рёбрышки тушёные с овощами "Летний каприз"



1. Разделяем свиные рёбрышки порционно



2. Берём баклажаны



3. Режем баклажаны средними кусочками



4. Берём перцы сладкие



5. Режем перцы сладкие мелкими кубиками



6. Чистим лук репчатый



7. Режем лук репчатый средними квадратиками



8. Чистим чеснок



9. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



10. Берём зелень петрушки



11. Режем зелень петрушки мелко



12. Берём масло растительное

Свинные рёбрышки тушёные с овощами "Летний каприз"



13. Составляем пропорции специй



14. Перемешиваем специи



15. Берём пасту томатную



16. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



17. Кладём свиные рёбрышки в кипящее масло



18. Обжариваем свиные рёбрышки на большом огне с двух сторон



19. Обжаренные свиные рёбрышки выкладываем в миску



20. Берём кастрюлю, кладём слой лука репчатого на дно кастрюли



21. Кладём слой перцев сладких в кастрюлю



22. Кладём слой обжаренных рёбрышек и специи в кастрюлю



23. Кладём первую часть пасты томатной в кастрюлю



24. Кладём слой зелени петрушки и часть чеснока в кастрюлю

Свинные рёбрышки тушёные с овощами "Летний каприз"



25. Кладём слой баклажанов в кастрюлю



26. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



27. Кладём слой обжаренных рёбрышек и специи в кастрюлю



28. Кладём слой зелени петрушки в кастрюлю



29. Кладём слой перцев сладких в кастрюлю



30. Кладём вторую часть пасты томатной в кастрюлю



31. Кладём вторую часть чеснока в кастрюлю



32. Кладём оставшуюся часть обжаренных рёбрышек в кастрюлю



33. Кладём оставшиеся овощи в кастрюлю



34. Кладём оставшиеся специи в кастрюлю, наливаем кипящую воду



35. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



36. Подаём на стол