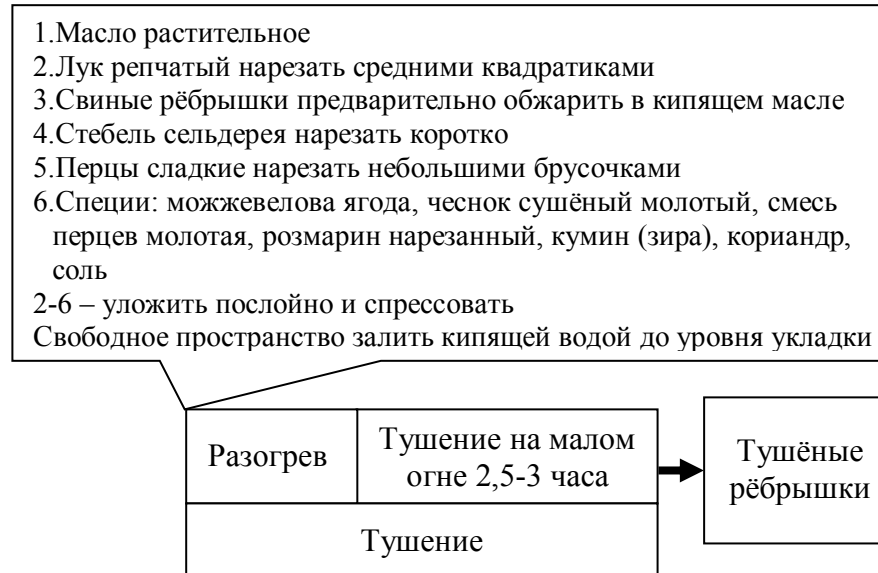


Свинные рёбрышки тушёные с овощами "Таёжные" (khurs.ru - 2021)



1. Свинные рёбрышки - 3,2 кг
2. Лук репчатый – 1,2 кг
3. Перцы сладкие красные и жёлтые – 1+1 шт.
4. Стебель сельдерея – 200 г
5. Можжевелова ягода – 1,5 ст. ложки
6. Розмарин нарезанный – 0,5-0,6 ст. ложки
7. Чеснок сушёный молотый – 0,5-0,6 ст. ложка
8. Смесь перцев молотая – 0,4-0,5 ч. ложки
9. Кумин (зира) – 0,6-0,8 ч. ложки
10. Кориандр – 0,75-1 ст. ложка
11. Масло растительное – 80-90 г
12. Соль – 1,25-1,5 ст. ложки
13. Вода-3-3,5 л (горячая)



Свинные рёбрышки тушёные с овощами "Таёжные"



1. Разделяем свиные рёбрышки порционно



2. Чистим лук репчатый



3. Режем лук репчатый средними квадратиками



4. Берём перцы сладкие



5. Режем перцы сладкие небольшими брусочками



6. Берём стебель сельдерея



7. Режем стебель сельдерея коротко



8. Составляем пропорции специй



9. Перемешиваем специи



10. Берём масло растительное



11. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



12. Кладём свиные рёбрышки в кипящее масло

Свинные рёбрышки тушёные с овощами "Таёжные"



13. Обжариваем свиные рёбрышки на большом огне с одной стороны



14. Обжариваем свиные рёбрышки на большом огне с другой стороны



15. Обжаренные свиные рёбрышки выкладываем в миску



16. Кладём следующие свиные рёбрышки в кипящее масло



17. Обжариваем свиные рёбрышки на большом огне с одной стороны



18. Обжариваем свиные рёбрышки на большом огне с другой стороны



19. Обжаренные свиные рёбрышки выкладываем в миску



20. Наливаем масло растительное и кладём слой лука на дно кастрюли



21. Кладём слой обжаренных рёбрышек в кастрюлю



22. Кладём часть стебля сельдерея в кастрюлю



23. Кладём слой перцев сладких в кастрюлю



24. Кладём часть специй и слой лука репчатого в кастрюлю

Свинные рёбрышки тушёные с овощами "Таёжные"



25. Кладём слой обжаренных рёбрышек в кастрюлю



26. Кладём слой стебля сельдерея и перцев сладких в кастрюлю



27. Кладём часть специй в кастрюлю



28. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



29. Кладём слой обжаренных рёбрышек в кастрюлю



30. Кладём слой стебля сельдерея в кастрюлю



31. Кладём слой перцев сладких в кастрюлю



32. Кладём оставшуюся часть специй в кастрюлю



33. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



34. Наливаем кипящую воду в кастрюлю до уровня мяса



35. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



36. Подаём на стол