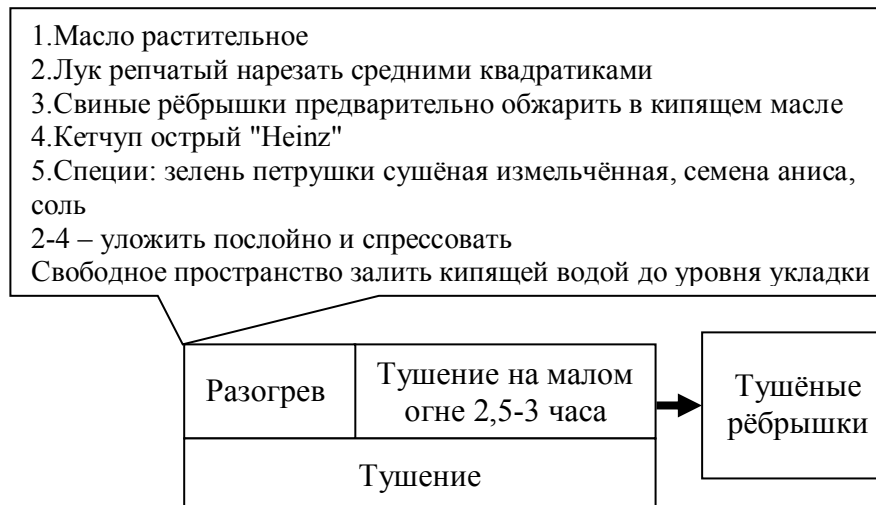


Свинные рёбрышки тушёные с овощами "Томатные" (khurs.ru - 2021)



1. Свинные рёбрышки - 3,3 кг
2. Лук репчатый – 1,3 кг
3. Перцы сладкие красные и жёлтые – 2+1 шт.
4. Кетчуп острый "Heinz" - 400 г
5. Зелень петрушки сушёная измельчённая – 1,5-2 ст. ложки
6. Семена аниса – 0,7-0,8 ст. ложки
7. Масло растительное – 80-90 г
8. Соль – 1,5-2 ст. ложки
9. Вода-3-3,5 л (горячая)



Свинные рёбрышки тушёные с овощами "Томатные"



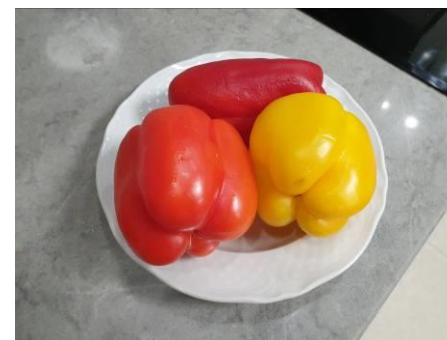
1. Разделяем свиные рёбрышки порционно



2. Чистим лук репчатый



3. Режем лук репчатый средними квадратиками



4. Берём перцы сладкие



5. Режем перцы сладкие небольшими брусочками



6. Берём кетчуп острый "Heinz"



7. Составляем пропорции специй



8. Перемешиваем специи



9. Берём масло растительное



10. Ставим сковороду с маслом и рёбрышками на огонь



11. Обжариваем рёбрышки в кипящем масле с двух сторон



12. Кладём обжаренные свиные рёбрышки в миску

Свинные рёбрышки тушёные с овощами "Томатные"



13. Кладём свиные рёбрышки в кипящее масло



14. Обжариваем свиные рёбрышки на большом огне



15. Переворачиваем рёбрышки, обжариваем с другой стороны



16. Жарим до образования на рёбрышках румяной корочки



17. Обжаренные свиные рёбрышки выкладываем в миску



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



19. Кладём слой обжаренных рёбрышек в кастрюлю



20. Кладём часть специй в кастрюлю



21. Кладём часть кетчупа острого "Heinz"



22. Кладём слой перцев сладких в кастрюлю



23. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



24. Кладём слой обжаренных рёбрышек в кастрюлю

Свинные рёбрышки тушёные с овощами "Томатные"



25. Кладём часть специй в кастрюлю



26. Кладём часть кетчупа острого "Heinz" в кастрюлю



27. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



28. Кладём слой перцев сладких в кастрюлю



29. Кладём слой обжаренных рёбрышек в кастрюлю



30. Кладём оставшуюся часть специй в кастрюлю



31. Кладём оставшуюся часть кетчупа в кастрюлю



32. Кладём оставшуюся часть перцев сладких в кастрюлю



33. Кладём оставшуюся часть 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