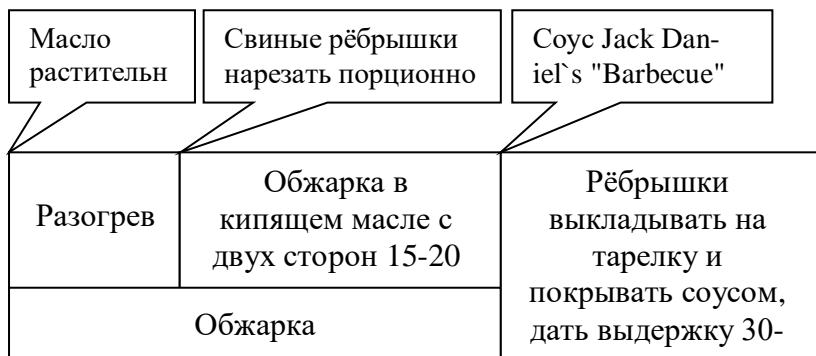
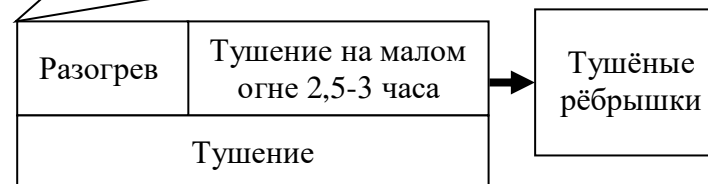


Свинные рёбрышки тушёные с овощами "Томатные" (khurs.ru - 2022)



1. Масло растительное
 2. Лук репчатый нарезать средними квадратиками
 3. Помидоры красные нарезать тонкими дольками
 4. Перцы сладкие нарезать небольшими брусочками
 5. Опята разморозить
 6. Паста томатная
 7. Репу нарезать тонкой соломкой
 8. Зелень петрушки нарезать мелко
 9. Свинные рёбрышки предварительно обжарить в кипящем масле
 10. Специи: томаты сушёные измельчённые, кориандр молотый, чеснок сушёный молотый, семена аниса, смесь перцев молотая, зира, соль
- 2-10 – уложить послойно и спрессовать
Свободное пространство залить кипящей водой до уровня укладки



1. Свинные рёбрышки – 3,3-3,5 кг
2. Лук репчатый – 1,3 кг
3. Помидоры красные – 600-650 г
4. Перцы сладкие красные и жёлтые – 2+1 шт.
5. Опята быстрой заморозки – 600 г
6. Репа – 300 г
7. Соус Jack Daniel's "Barbecue" – 80 г
8. Паста томатная – 140 г
9. Зелень петрушки – 40 г
10. Томаты сушёные измельчённые – 1 ст. ложка
11. Кориандр молотый – 0,8-1 ст. ложки
12. Чеснок сушёный молотый – 0,7-0,8 ст. ложки
13. Семена аниса – 0,7-0,8 ст. ложки
14. Смесь перцев молотая – 0,3 ч. ложки
15. Зира – 0,5 ч. ложки
16. Масло растительное – 80-90 г
17. Соль – 1,5-2 ст. ложки
18. 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 репу



7. Режем репу тонкой соломкой



8. Берём пасту томатную



9. Размораживаем опята



10. Берём помидоры



11. Режем помидоры тонкими дольками



12. Берём зелень петрушки

Свинные рёбрышки тушёные с овощами "Томатные"



13. Режем зелень петрушки мелко



14. Берём масло растительное



15. Берём соус Jack Daniel's "Barbecue"



16. Составляем пропорции специй



17. Перемешиваем специи



18. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



19. Обжариваем свиные рёбрышки на большом огне



20. Переворачиваем рёбрышки, жарим с другой стороны



21. Кладём обжаренные свиные рёбрышки в тарелку



22. Рёбрышки поливаем соусом Jack Daniel's "Barbecue"



23. Наливаем масло, кладём слой лука репчатого в кастрюлю



24. Кладём слой обжаренных рёбрышек в кастрюлю

Свинные рёбрышки тушёные с овощами "Томатные"



25. Кладём часть зелени петрушки в кастрюлю



26. Кладём часть помидоров в кастрюлю



27. Кладём часть специй в кастрюлю



28. Кладём слой опят в кастрюлю



29. Кладём слой перцев сладких в кастрюлю



30. Кладём часть репы в кастрюлю



31. Кладём слой обжаренных рёбрышек в кастрюлю



32. Кладём оставшуюся часть петрушки и специй в кастрюлю



33. Кладём оставшуюся часть репы в кастрюлю



34. Кладём лук, прессуем, наливаем кипящую воду в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



36. Подаём на стол