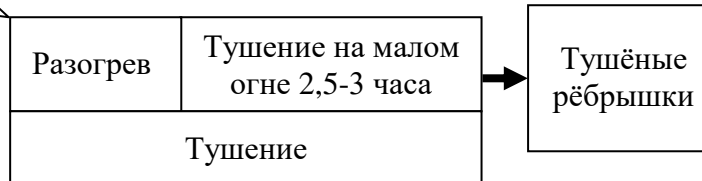


Свинные рёбрышки тушёные с овощами "Радуга" (khurs.ru - 2022)

1. Масло растительное
 2. Лук репчатый нарезать средними квадратиками
 3. Помидоры красные нарезать тонкими дольками
 4. Перцы сладкие нарезать короткими брусочками
 5. Репу нарезать тонкой соломкой
 6. Рядовки серые отварные
 7. Смесь из восьми овощей разморозить
 8. Зелень петрушки нарезать мелко
 9. Свинные рёбрышки нарезать порционно
 10. Специи: кориандр молотый, чеснок сушёный молотый, смесь перцев молотая, хмели-сунели, 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 – 0,9 кг
3. Помидоры красные - 650-700 г
4. Перцы сладкие красные и жёлтые – 2+1 шт.
5. Рядовки серые отварные - 400 г
6. Смесь из восьми овощей быстрой заморозки - 400 г
7. Репа - 150 г
8. Зелень петрушки - 40 г
9. Томатная паста - 140 г
10. Кориандр молотый – 1,0-1,5 ст. ложки
11. Чеснок сушёный молотый – 0,75-1,0 ст. ложки
12. Смесь перцев молотая - 0,7-0,8 ч. ложки
13. Хмели-сунели - 0,4-0,5 ч. ложки
14. Масло растительное – 40-45 г
15. Соль – 1,5-2 ст. ложки
16. Вода-3-3,5 л (горячая)



Свинные рёбрышки тушёные с овощами "Радуга"



1. Разделяем свиные рёбрышки порционно



2. Чистим и режем лук репчатый средними квадратиками



3. Режем перцы сладкие небольшими брусочками



4. Берём помидоры красные



5. Режем помидоры красные тонкими дольками



6. Берём рядовки серые отварные



7. Берём смесь из восьми овощей



8. Берём репу



9. Режем репу тонкой соломкой



10. Берём масло растительное



11. Берём зелень петрушки



12. Режем зелень петрушки мелко

Свинные рёбрышки тушёные с овощами "Радуга"



13. Составляем пропорции специй



14. Перемешиваем специи



15. Наливаем масло растительное в кастрюлю



16. Кладём лук репчатый и помидоры в кастрюлю



17. Кладём перцы сладкие в кастрюлю



18. Кладём свиные рёбрышки в кастрюлю



19. Кладём специи в кастрюлю



20. Кладём рядовки серые в кастрюлю



21. Кладём репу и зелень петрушки в кастрюлю



22. Кладём лук репчатый в кастрюлю



23. Кладём перцы сладкие в кастрюлю



24. Кладём помидоры в кастрюлю

Свинные рёбрышки тушёные с овощами "Радуга"



25. Кладём слой рёбрышек и специй в кастрюлю



26. Кладём смесь из восьми овощей в кастрюлю



27. Кладём рядовки серые и зелень петрушки в кастрюлю



28. Кладём репу и лук репчатый в кастрюлю



29. Кладём слой рёбрышек и специй в кастрюлю



30. Кладём перцы сладкие и помидоры в кастрюлю



31. Кладём слой рёбрышек и специй в кастрюлю



32. Кладём оставшуюся часть лука репчатого в кастрюлю



33. Кладём оставшуюся часть репы и зелени петрушки в кастрюлю



34. Наливаем кипящую воду в кастрюлю до уровня мяса



35. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



36. Подаём на стол