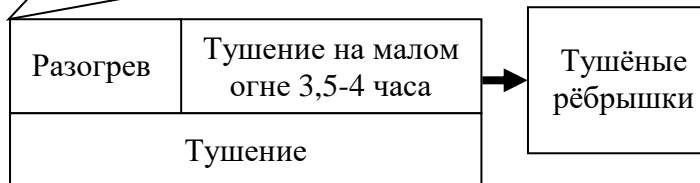


Говяжьи рёбрышки тушёные с черносливом "Бурёнка" (khurs.ru - 2022)

1. Масло растительное
 2. Лук репчатый нарезать средними квадратиками
 3. Перцы сладкие нарезать небольшими квадратиками
 4. Чернослив
 5. Чеснок нарезать тонкими пластинками
 6. Говяжьи рёбрышки очистить от жира
 7. Специи: зелень кинзы сушёная молотая, кориандр молотый, чеснок сушёный молотый, смесь перцев молотая, соль
- 2-7 – уложить послойно и спрессовать
Свободное пространство залить кипящей водой до уровня укладки



1. Говяжьи рёбрышки – 3,8-3,9 кг
2. Лук репчатый – 1,1-1,2 кг
3. Перцы сладкие красные и жёлтые – 1+1 шт.
4. Чернослив – 250-300 г
5. Чеснок – 4-7 долек
6. Зелень кинзы сушёная молотая – 2 ст. ложки
7. Кориандр молотый – 1 ст. ложка
8. Чеснок сушёный молотый – 1,5 ст. ложки
9. Смесь перцев молотая – 0,3-0,5 ч. ложки
10. Масло растительное – 20-25 г
11. Соль – 1,5-2 ст. ложки
12. Вода – 3-3,5 л (горячая)



Говяжьи рёбрышки тушёные с черносливом "Бурёнка"



1. Разделяем говяжьи рёбрышки порционно



2. Чистим лук репчатый



3. Режем лук репчатый средними квадратиками



4. Берём перцы сладкие



5. Режем перцы сладкие небольшими квадратиками



6. Берём чернослив



7. Чистим чеснок



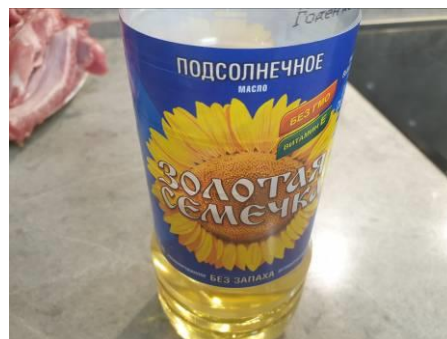
8. Режем чеснок тонкими пластинками



9. Составляем пропорции специй



10. Перемешиваем специи



11. Берём масло растительное



12. Кладём масло растительное и лук репчатый в кастрюлю

Говяжьи рёбрышки тушёные с черносливом "Бурёнка"



13. Кладём слой рёбрышек говяжьих в кастрюлю



14. Кладём часть чернослива и чеснока в кастрюлю



15. Кладём часть перцев сладких в кастрюлю



16. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



17. Кладём часть специй в кастрюлю



18. Кладём слой рёбрышек говяжьих в кастрюлю



19. Кладём часть чернослива и чеснока в кастрюлю



20. Кладём слой перцев сладких в кастрюлю



21. Кладём часть специй в кастрюлю



22. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



23. Кладём слой рёбрышек говяжьих в кастрюлю



24. Кладём часть чернослива и чеснока в кастрюлю

Говяжьи рёбрышки тушёные с черносливом "Бурёнка"



25. Кладём часть специй в кастрюлю



26. Кладём слой перцев сладких в кастрюлю



27. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



28. Кладём слой рёбрышек говяжьих в кастрюлю



29. Кладём часть чернослива в кастрюлю



30. Кладём часть чеснока в кастрюлю



31. Кладём часть специй в кастрюлю



32. Кладём слой перцев сладких в кастрюлю



33. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



34. Прессуем, наливаем кипящую воду в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



36. Подаём на стол