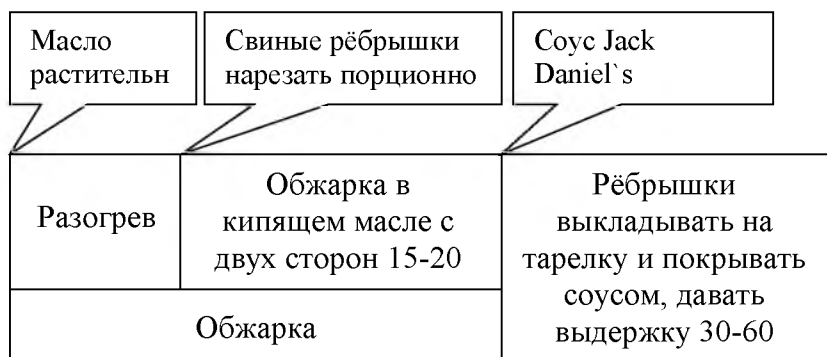
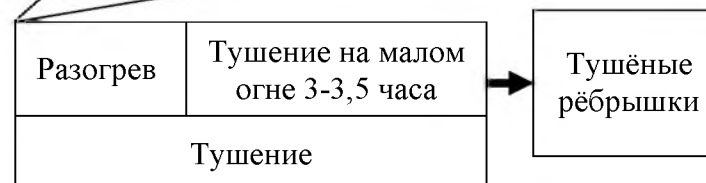


Свинные рёбрышки острые тушёные с овощами "Зимнее удовольствие" (khurs.ru - 2022)



1. Масло растительное
 2. Лук репчатый нарезать средними квадратиками
 3. Помидоры красные нарезать мелко
 4. Перцы сладкие нарезать небольшими квадратиками
 5. Репу нарезать соломкой
 6. Паста томатная
 7. Соус томатный острый "Heinz"
 8. Свинные рёбрышки предварительно обжарить в кипящем масле и замочить в соусе Jack Daniel's "Barbecue"
 9. Специи: зелень кинзы сушёная измельчённая, кориандр молотый, чеснок сушёный молотый, соль
- 2-9 – уложить послойно и спрессовать
Свободное пространство залить кипящей водой до уровня укладки



1. Свинные рёбрышки – 3,7 кг (кастрюли 5 л + 5л)
2. Лук репчатый – 1,5 кг
3. Помидоры красные – 500 г
4. Перцы сладкие красные и жёлтые – 0,8-0,9 кг
5. Репка – 800 г
6. Соус томатный острый "Heinz"
7. Соус Jack Daniel's "Barbecue" – 80 г
8. Паста томатная – 140 г
9. Зелень кинзы сушёная измельчённая – 1,5-2 ст. ложки
10. Кориандр молотый – 1,5-2 ст. ложки
11. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
12. Масло растительное – 80-90 г
13. Соль – 1,5-2 ст. ложки
14. Вода – 4-4,5 л (горячая)



Свинные рёбрышки острые тушёные с овощами "Зимнее удовольствие"



1. Разделяем свиные рёбрышки порционно



2. Чистим лук репчатый



3. Режем лук репчатый средними квадратиками



4. Берём помидоры



5. Режем помидоры мелко



6. Берём перцы сладкие



7. Режем перцы сладкие небольшими квадратиками



8. Берём репу



9. Режем репу соломкой



10. Берём пасту томатную



11. Берём соус томатный острый "Heinz"



12. Составляем пропорции специй

Свинные рёбрышки острые тушёные с овощами "Зимнее удовольствие"



13. Перемешиваем специи



14. Берём масло растительное



15. Берём соус Jack Daniel's "Barbecue"



16. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



17. Обжариваем свиные рёбрышки на большом огне



18. Переворачиваем рёбрышки, обжариваем с другой стороны



19. Кладём обжаренные свиные рёбрышки в миску



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



21. Наливаем масло, кладём слой лука репчатого в кастрюлю



22. Кладём слой обжаренных рёбрышек в кастрюлю



23. Кладём часть специй, томатной пасты и соуса "Heinz" в кастрюлю



24. Кладём часть помидоров в кастрюлю

Свинные рёбрышки острые тушёные с овощами "Зимнее удовольствие"



25. Кладём слой перцев сладких в кастрюлю



26. Кладём слой репы в кастрюлю



27. Кладём слой обжаренных рёбрышек в кастрюлю



28. Кладём часть специй в кастрюлю



29. Кладём часть помидоров в кастрюлю



30. Кладём часть томатной пасты и соуса "Heinz" в кастрюлю



31. Кладём слой перцев сладких в кастрюлю



32. Кладём слой репы в кастрюлю



33. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю, прессуем



34. Наливаем кипящую воду, кладём томатную пасту и соус



35. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



36. Подаём на стол