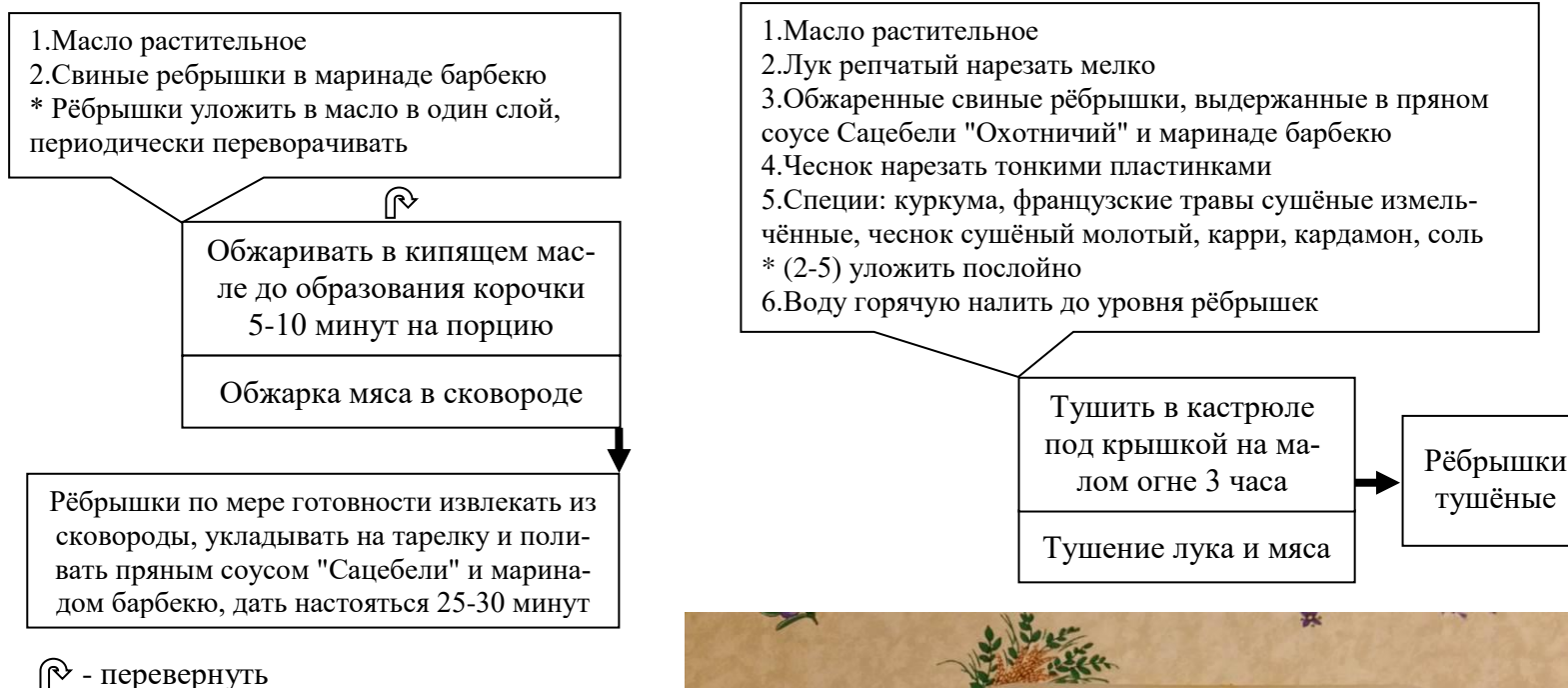


Тушеные свиные ребрышки с пряным соусом "Ждём гостей" (khurs.ru - 2016)



1. Свиные ребрышки в маринаде барбекю – 3 кг
2. Лук репчатый – 2-2,5 кг
3. Чеснок – 2 головки
4. Соус пряный Сацебели "Охотничий"
5. Масло растительное – 300-350 г
6. Куркума
7. Французские травы сушёные измельчённые
8. Чеснок сушёный молотый – 10-12 г
9. Карри
10. Кардамон
11. Соль – 1-2 ст. ложки
12. Вода горячая



Тушеные свиные ребрышки с пряным соусом "Ждём гостей"



1. Берём свиные рёбрышки в маринаде барбекю



2. Берём лук репчатый



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



5. Берём чеснок



6. Чистим дольки чеснока



7. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



8. Берём соус пряный Сацебели "Охотничий"



9. Берём масло растительное



10. Берём специи



11. Готовим пропорции специй



12. Смешиваем специи

Тушеные свиные ребрышки с пряным соусом "Ждём гостей"



13. Ставим глубокую сковороду на огонь



14. Наливаем масло растительное в сковороду и доводим до кипения



15. Кладём рёбрышки в кипящее масло



16. Переворачиваем рёбрышки и обжариваем вторую сторону



17. При необходимости повторно переворачиваем и обжариваем



18. Извлекаем рёбрышки из сковороды и укладываем в тарелку



19. Поливаем рёбрышки соусом пряным Сацебели "Охотничий"



20. Обжариваем весь запас рёбрышек и поливаем соусом, настаиваем



21. Ставим кастрюлю с толстым дном на огонь



22. Наливаем в кастрюлю отфильтрованное растительное масло



23. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



24. Кладём слой свиных рёбрышек в кастрюлю

Тушеные свиные ребрышки с пряным соусом "Ждём гостей"



25. Кладём слой чеснока в кастрюлю



26. Посыпаем специями



27. Кладём очередной слой лука репчатого в кастрюлю



28. Кладём верхний слой свиных рёбрышек в кастрюлю



29. Кладём верхний слой чеснока в кастрюлю



30. Кладём верхний слой лука репчатого в кастрюлю



31. Посыпаем специями



32. Поливаем остатками соуса барбекю



33. Наливаем кипяток до уровня рёбрышек



34. Доводим содержимое кастрюли до кипения и накрываем крышкой



35. Тушим под крышкой на малом огне



36. Готовое блюдо укладываем на хранение