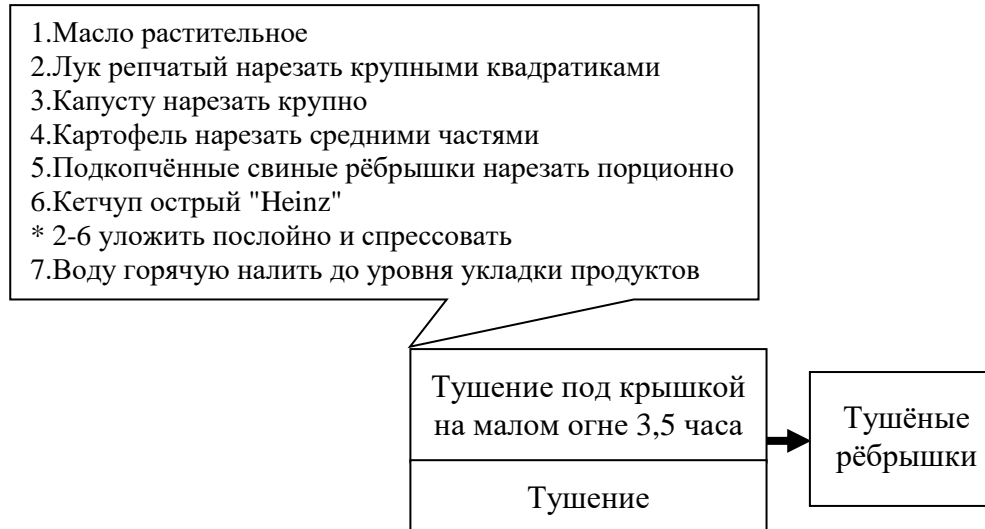


## Тушёные свиные рёбрышки "Зелёный город" (khurs.ru - 2023)



1. Подкопчённые свиные рёбрышки – 1,8 кг
2. Картофель – 1,1-1,2 кг
3. Лук репчатый – 1,4 кг
4. Капуста белокочанная – 1,4 кг
5. Кетчуп острый "Heinz" – 500-550 г
6. Масло растительное – 35-40 г
7. Вода горячая – 0,7-1 л



## Тушёные свиные рёбрышки "Зелёный город"



1. Берём подкопчённые свиные рёбрышки



2. Чистим лук репчатый



3. Режем лук репчатый крупными квадратиками



4. Берём капусту белокочанную



5. Режем капусту белокочанную крупно



6. Чистим картофель



7. Режем картофель средними частями



8. Берём масло растительное



9. Берём кетчуп острый "Heinz"



10. Наливаем масло растительное в кастрюлю



11. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



12. Кладём слой капусты в кастрюлю

## Тушёные свиные рёбрышки "Зелёный город"



13. Кладём слой картофеля в кастрюлю



14. Кладём часть кетчупа в кастрюлю



15. Кладём слой подкопчённых свиных рёбрышек в кастрюлю



16. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



17. Кладём слой капусты в кастрюлю



18. Кладём слой картофеля в кастрюлю



19. Кладём часть кетчупа в кастрюлю



20. Кладём слой подкопчённых свиных рёбрышек в кастрюлю



21. Укладываем оставшийся лук, спрессовываем содержимое



22. Заливаем горячую воду до уровня укладки продуктов



23. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на малом огне



24. Подаём на стол