

## Тушёные свиные рёбрышки "Рождественские" (khurs.ru - 2024)



1. Рёбрышки свиные – 2,4-2,5 кг
2. Лук репчатый – 1,4-1,5 кг
3. Соус гранатовый – 100 г
4. Кетчуп острый "Heinz" – 320 г
5. Масло растительное – 100-110 г
6. Зелень кинзы сушёная измельчённая – 1-1,3 ст. ложки
7. Кумин – 0,4-0,5 ст. ложки
8. Кориандр молотый – 0,7-0,8 ст. ложки
9. Мускатный орех молотый – 0,3-0,4 ст. ложки
10. Чеснок сушёный измельчённый – 0,5 ст. ложки
11. Соль - 1,2-1,5 ст. ложки
12. Вода горячая – 1,5-2 л



## Тушёные свиные рёбрышки "Рождественские"



1. Рёбрышки свиные разделяем порционно



2. Чистим лук репчатый



3. Режем лук репчатый средними квадратиками



4. Берём масло растительное



5. Берём соус гранатовый



6. Берём кетчуп острый "Heinz"



7. Составляем пропорции специй



8. Перемешиваем специи



9. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



10. Укладываем слой рёбрышек в сковороду



11. Переворачиваем рёбрышки, обжариваем в кипящем масле



12. Переворачиваем рёбрышки, обжариваем в кипящем масле

## Тушёные свиные рёбрышки "Рождественские"



13. Переворачиваем рёбрышки, обжариваем в кипящем масле



14. Укладываем обжаренные рёбрышки в контейнер слоями



15. Рёбрышки поливаем соусом гранатовым, выдерживаем 12 часов



16. Наливаем масло растительное в кастрюлю



17. Укладываем слой лука и слой обжаренных рёбрышек в кастрюлю



18. Кладём часть специй в кастрюлю



19. Кладём часть кетчупа в кастрюлю



20. Послойно заполняем кастрюлю



21. Кладём завершающий слой лука репчатого в кастрюлю



22. Наливаем горячую воду в кастрюлю



23. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



24. Подаём на стол