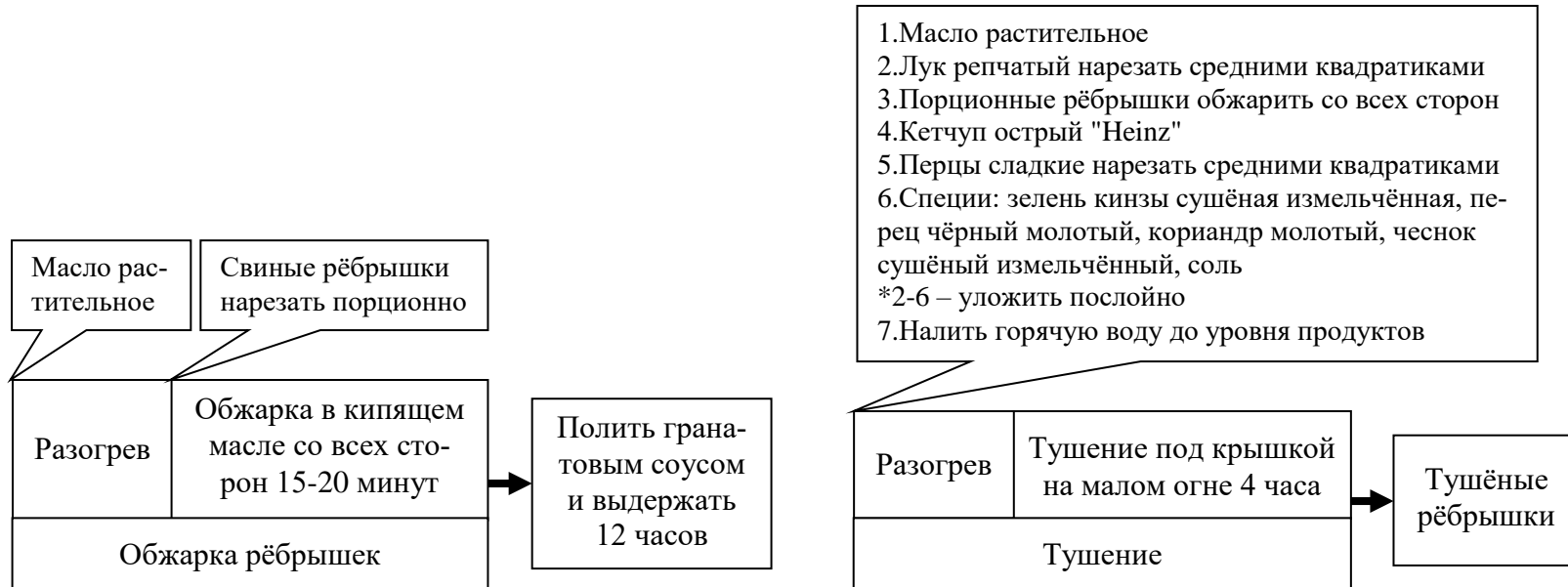


Тушёные свиные рёбрышки "Рождественские 2" (khurs.ru - 2024)



1. Рёбрышки свиные – 3,3-3,4 кг
2. Лук репчатый – 1,7-1,8 кг
3. Перцы сладкие жёлтые и красные – 500-600 г
4. Соус гранатовый – 100 г
5. Кетчуп острый "Heinz" – 320 г
6. Масло растительное – 110-120 г
7. Зелень кинзы сушёная измельчённая – 1-1,5 ст. ложки
8. Перец чёрный молотый – 0,4-0,5 ч. ложки
9. Кориандр молотый – 0,6-0,8 ст. ложки
10. Чеснок сушёный измельчённый – 0,5 ст. ложки
11. Соль - 1,2-1,5 ст. ложки
12. Вода горячая – 1,8-2 л



Тушёные свиные рёбрышки "Рождественские 2"



1. Рёбрышки свиные разделяем порционно



2. Чистим лук репчатый



3. Режем лук репчатый средними квадратиками



4. Берём перцы сладкие



5. Режем перцы сладкие средними квадратиками



6. Берём масло растительное



7. Берём соус гранатовый



8. Берём кетчуп острый "Heinz"



9. Составляем пропорции специй



10. Перемешиваем специи



11. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



12. Укладываем слой рёбрышек в сковороду, жарим в кипящем масле

Тушёные свиные рёбрышки "Рождественские 2"



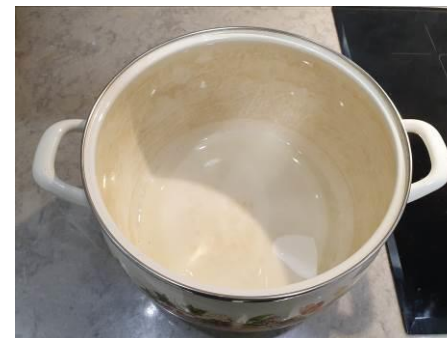
13. Переворачиваем рёбрышки, обжариваем в кипящем масле



14. Укладываем обжаренные рёбрышки в контейнер слоями



15. Рёбрышки поливаем соусом гранатовым, выдерживаем 12 часов



16. Наливаем масло растительное в кастрюлю



17. Кладём слой лука в кастрюлю



18. Кладём слой обжаренных рёбрышек в кастрюлю



19. Кладём кетчуп в кастрюлю



20. Кладём часть специй в кастрюлю. Послойно заполняем кастрюлю



21. Кладём слой перцев сладких в кастрюлю



22. Послойно укладываем всё, наливаем горячую воду в кастрюлю



23. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



24. Подаём на стол