

Тушёная рулька с квашеной капустой и луком "Как в детстве" (khurs.ru - 2024)

1. Масло растительное
2. Лук репчатый нарезать короткой соломкой
3. Капуста квашеная
4. Рулька свиная нарубленная на 5-6 частей
5. Специи: зелень кинзы сушёная измельчённая, чеснок сушёный измельчённый, кориандр молотый, перец чёрный молотый, соль
*2-5 – уложить послойно
6. Налить горячую воду до уровня продуктов

Разогрев

Тушение 4 часа под крышкой
на малом огне

Тушение

Тушёная
рулька

1. Рулька свиная – 1,5-1,7 кг
2. Лук репчатый – 700-900 г
3. Капуста квашеная – 700-900 г
4. Зелень кинзы сушёная измельчённая – 0,5 ст. ложки
5. Чеснок сушёный измельчённый – 0,5 ч. ложки
6. Кориандр молотый – 0,5-0,6 ч. ложки
7. Перец чёрный молотый – 0,2-0,3 ч. ложки
8. Соль - 0,7-0,8 ст. ложки
9. Вода горячая – 1,5-2 л



Тушёная рулька с квашеной капустой и луком "Как в детстве"



1. Рубим свиную рульку на 5-6 частей



2. Квашеная капуста



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый короткой соломкой



5. Составляем пропорции специй



6. Перемешиваем специи



7. Берём масло растительное



8. Берём кастрюлю



9. Наливаем на дно кастрюли масло растительное



10. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



11. Кладём слой квашеной капусты в кастрюлю



12. Кладём слой рулек в кастрюлю

Тушёная рулька с квашеной капустой и луком "Как в детстве"



13. Кладём часть специй в кастрюлю



14. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



15. Кладём слой квашеной капусты в кастрюлю



16. Кладём слой рулек в кастрюлю



17. Кладём часть специй в кастрюлю



18. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



19. Кладём слой квашеной капусты в кастрюлю



20. Ставим кастрюлю на огонь



21. Наливаем горячую воду в кастрюлю до уровня продуктов



22. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



23. Подаём на стол



24. Кладём в контейнер, храним в холодильнике