

Тушёные свиные рёбрышки с черносливом и луком "Нежные-1" (khurs.ru - 2024)



↺ - перевернуть

1. Рёбрышки свиные порционные – 2,2-2,3 кг
2. Лук репчатый – 1,0-1,1 кг
3. Чернослив – 300 г
4. Сироп кленовый – 40-50 г
5. Масло растительное – 30-40 г
6. Зелень кинзы сушёная измельчённая – 0,5-0,6 ст. ложки
7. Чеснок сушёный измельчённый – 0,5 ч. ложки
8. Кориандр молотый – 0,5 ч. ложки
9. Уцхо – 0,5 ч. ложки
10. Перец чёрный молотый – 0,3-0,4 ч. ложки
11. Зира – 0,5 ст. ложки
12. Соль - 1,0-1,2 ст. ложки
13. Вода горячая – 1,5-2 л



Тушёные свиные рёбрышки с черносливом и луком "Нежные-1"



1. Берём рёбрышки свиные порционные



2. Нарезаем лук репчатый мелко



3. Берём чернослив



4. Берём сироп кленовый



5. Берём масло растительное



6. Составляем пропорции специй



7. Перемешиваем специи



8. Ставим сковороду с маслом на огонь, жарим рёбрышки на б.ог.



9. Переворачиваем рёбрышки, обжариваем со всех сторон



10. Кладём обжаренные рёбрышки в миску



11. Поливаем рёбрышки сиропом кленовым, выдерживаем



12. Наливаем масло растительное на дно кастрюли

Тушёные свиные рёбрышки с черносливом и луком "Нежные-1"



13. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



14. Кладём слой обжаренных рёбрышек в кастрюлю



15. Кладём часть чернослива в кастрюлю



16. Кладём часть специй в кастрюлю



17. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



18. Кладём слой обжаренных рёбрышек в кастрюлю



19. Кладём часть чернослива в кастрюлю



20. Кладём часть специй в кастрюлю



21. Завершаем послойную укладку, ставим кастрюлю на огонь



22. Наливаем горячую воду в кастрюлю до уровня продуктов



23. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



24. Подаём на стол