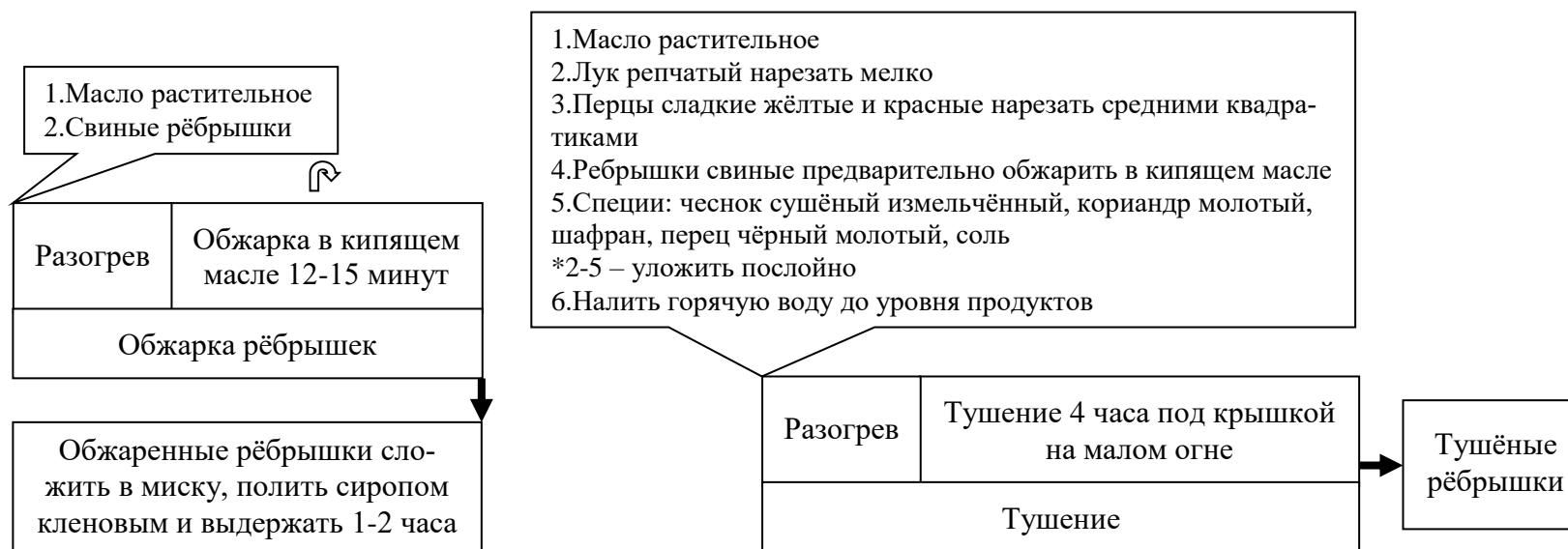


Тушёные свиные рёбрышки со сладкими перцами и луком "Нежные-2" (khurs.ru - 2024)



↺ - перевернуть

1. Рёбрышки свиные порционные – 3,2-3,3 кг
2. Лук репчатый – 1,6-1,7 кг
3. Перцы сладкие жёлтые и красные – 3-4 шт.
4. Соус гранатовый «Наршараб» – 40-50 г
5. Масло растительное – 30-40 г
6. Кетчуп «Heinz» острый – 200-220 г
7. Чеснок сушёный измельчённый – 0,7-0,8 ст. ложки
8. Кориандр молотый – 0,7-0,8 ст. ложки
9. Шафран – 0,5-0,6 ч. ложки
10. Перец чёрный молотый – 0,5-0,6 ч. ложки
11. Соль – 1,3-1,5 ст. ложки
12. Вода горячая – 1,5-2 л



Тушёные свиные рёбрышки со сладкими перцами и луком "Нежные-2"



1. Берём рёбрышки свиные порционные



2. Чистим лук репчатый



3. Нарезаем лук репчатый мелко



4. Берём перцы сладкие



5. Режем перцы сладкие средними квадратиками



6. Берём соус гранатовый «Наршараб»



7. Берём кетчуп «Heinz» острый



8. Берём масло растительное



9. Составляем пропорции специй



10. Перемешиваем специи



11. Ставим сковороду с маслом на огонь



12. Укладываем рёбрышки в сковороду, жарим большим огнём

Тушёные свиные рёбрышки со сладкими перцами и луком "Нежные-2"



13. Переворачиваем рёбрышки, обжариваем со всех сторон



14. Кладём обжаренные рёбрышки в миску



15. Поливаем рёбрышки соусом гранатовым, выдерживаем



16. Наливаем масло растительное на дно кастрюли



17. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



18. Кладём слой сладких перцев в кастрюлю



19. Кладём слой обжаренных рёбрышек в кастрюлю



20. Кладём часть специй и кетчупа в кастрюлю



21. Послойно укладываем продукты



22. Завершаем укладку, наливаем горячую воду до уровня продуктов



23. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



24. Подаём на стол