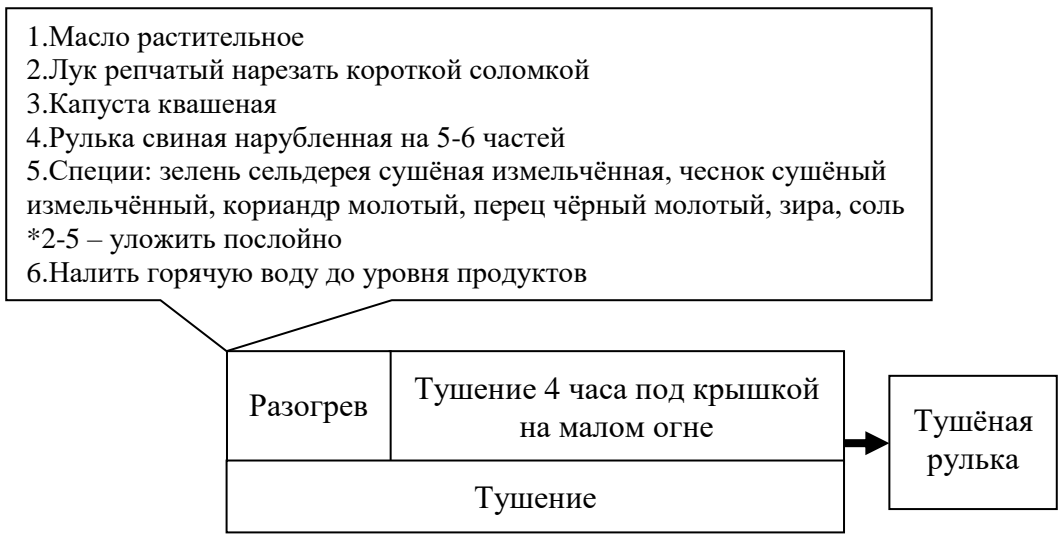


## Тушёная рулька с квашеной капустой и луком "Пражский дворик" (khurs.ru - 2024)



1. Рулька свиная – 2,7-2,8 кг
2. Лук репчатый – 950-1000 г
3. Капуста квашеная – 850-1000 г
4. Зелень сельдерея сушёная измельчённая – 1-1,5 ст. ложки
5. Чеснок сушёный измельчённый – 1 ч. ложка
6. Кориандр молотый – 1 ч. ложка
7. Перец чёрный молотый – 0,6-0,8 ч. ложки
8. Зира – 0,6-0,8 ч. ложки
9. Соль - 0,8-1 ст. ложка
10. Вода горячая – 1,5 л



## Тушёная рулька с квашеной капустой и луком "Пражский дворик"



1. Рубим свиную рульку на 5-6 частей



2. Берём квашеную капусту



3. Отмеряем квашеную капусту



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый короткой соломкой



6. Составляем пропорции специй



7. Перемешиваем специи



8. Берём масло растительное



9. Наливаем масло растительное на дно кастрюли



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 "Пражский дворик"



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 слой лука репчатого в кастрюлю



18. Кладём часть специй в кастрюлю



19. Кладём слой квашеной капусты в кастрюлю



20. Ставим кастрюлю на огонь, наливаем горячую воду



21. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



22. Подаём на стол