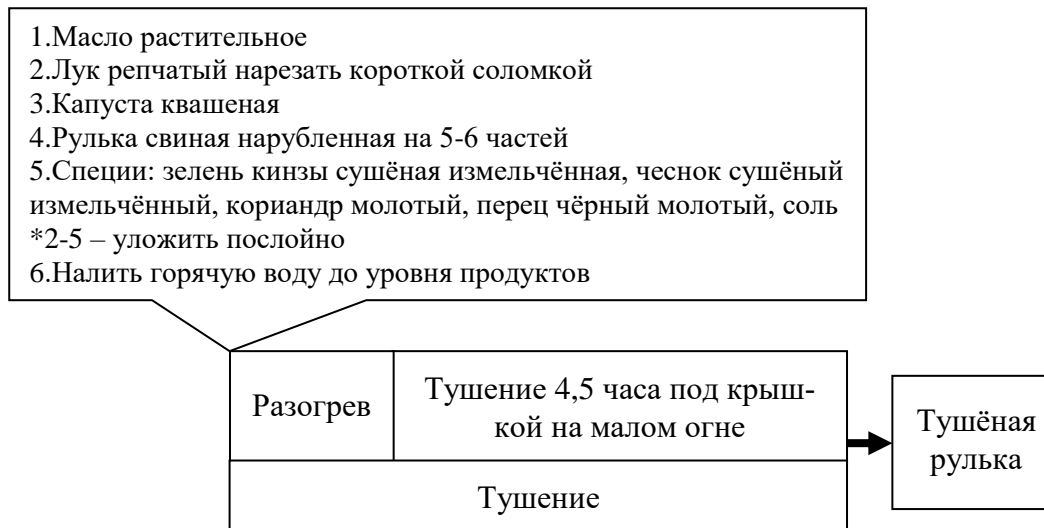


Тушёная рулька с квашеной капустой и луком "Зеленоградская" (khurs.ru - 2024)



1. Рулька свиная – 2,1-2,2 кг
2. Лук репчатый – 750-800 г
3. Капуста квашеная – 650-700 г
4. Зелень кинзы 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. Соль - 0,8-0,9 ст. ложки
9. Вода горячая – 1,5 л



Тушёная рулька с квашеной капустой и луком "Зеленоградская"



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 "Зеленоградская"



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 слой квашеной капусты в кастрюлю



19. Кладём часть специй в кастрюлю



20. Ставим кастрюлю на огонь, наливаем горячую воду



21. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



22. Подаём на стол