

Тушеные свиные ребрышки с картошкой

Автор: Jaxa

14.11.2010 07:07 -



Свиные ребрышки превосходно можно применять для приготовления на гриле.

Требуемые ингредиенты

- Свиные ребрышки,
- картофель,
- головка лука
- морковь
- чеснок(для тех, кто его любит)
- соль
- специи.



Свинные ребрышки, картофель, головка лука; морковь; чеснок(для тех, кто его любит);

Тушеные свиные ребрышки с картошкой

Автор: Жаха
14.11.2010 07:07 -

соль, специи.



Ребрышки обжариваю с 2-ух сторон до золотистой корочки, посолить, но я немножко присаливаю и перчу в процессе обжарки.

Тушеные свиные ребрышки с картошкой

Автор: Jaxa

14.11.2010 07:07 -



Потом на использованном масле обжариваю морковь, и лук. Мясо, лук, морковь складываю в одну кастрюлю, прибавляю немножко кипяченой воды и ставлю тушиться минут на 20. За это время подготавливаю картофель. Картофель очистить.



Порезал картофель маленькими кубиками и в кастрюлю, к мясу тушиться еще минут на 30. Минут за пятнадцать до окончания готовки прибавляю недостающие специи.

Тушеные свиные ребрышки с картошкой

Автор: Жаха

14.11.2010 07:07 -

Ребрышки с картошкой готовы, прикладываем в тарелку, посыпаем живо нарезанной зеленью и....

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}