

## Свинные ребрышки, тушеные с картофелем и яблоками

Автор: Jaxa

14.11.2010 07:16 -

---



Яблоки дает блюда сочность и невероятный аромат.

### Требуемые ингредиенты

- свиные ребрышки
- картофель
- лук
- яблоко
- зубчик чеснока
- 1 лавровый лист
- сухой тимьян
- 1 ст.ложка сладко острого соуса Чили
- соль
- смесь перцев

Разогреть р.масло и поджарить свиные ребрышки до зарумянивания. Лук нарезать кубиками и добавить к мясу, обжарить. Добавить мелко нарезанное яблоко пластинками и чеснок. Посолить, добавить перец и соус. Долить воды, положить ломтиками картофель и тушить до готовности. В конце тушения добавить зелень.

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

{comments on}