

Свинные ребрышки с белыми грибами

Добавил(а) Оля
31.10.18 20:20 -

Свинные рёбрышки с белыми грибами



Продукты для рецепта

Свинные ребрышки с белыми грибами

Добавил(а) Оля
31.10.18 20:20 -

- Свинные рёбрышки - 1,5 кг., белые грибы сушеные - 100 гр.
- Лук - 1 ст.л., чеснок, красная паприка - 2 ст.л., специи по вкусу
- Рис пропаренный - 250 гр., барбарис - 4-6 ягод.



Рис заливаем холодной водой на 3 см выше уровня риса. немного солим. доводим до кипения, до



Сушеные грибы замачиваем в 250 мл тёплой воде.

Свинные ребрышки с белыми грибами

Добавил(а) Оля
31.10.18 20:20 -



Через 20 минут рис готов. Снимаем с огня.



Мясо нарезаем крупными кусочками, выкладываем в казан с толстым дном. Готовим на среднем

Свинные ребрышки с белыми грибами

Добавил(а) Оля
31.10.18 20:20 -



Лук нарезаем полукольцами, рубим чеснок.



В мясо выкладываем грибы, лук, добавляем 200 мл. воды, в которой замачивали грибы. Хорошо п

Свинные ребрышки с белыми грибами

Добавил(а) Оля
31.10.18 20:20 -



Добавляем 2 лавровых листика, рубленый чеснок. Закрываем крышкой. Снимаем с огня.



Мясо подаём с рисом, овощами, листьями салата.

Приятного аппетита!