Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Свиные ребрышки с рисом

5 октября 2011 15:13 · https://open-cook.ru/recipes/svinye-rebryshki-s-risom



Испытываю непреходящую страсть к свиным ребрышкам и ничегошеньки не могу с этим поделать. Осторожно: людям с больной поджелудочной такое блюдо противопоказано.

Хорошее настроение на кухне – неотъемлемая часть создания вкусной еды. Но приготовление ребрышек с рисом – как танец с бубном у шаманов.

Приступим:



- **300-500 гр свиных ребрышек**
- **1,5 крупной моркови**
- **3 средних луковички**
- **1 помидор**
- **4 зубчика чеснока**
- **1 стакан длиннозерного риса**
- **1/2 яблока**
- **1 казан или сковорода с высокими бортами**
- **смесь прованских трав**
- **соль,перец**
- **1,5 стакана кипяченой холодной воды**
- **пучок петрушки**

Избавляем ребрышки от сала:



Нарезаем сало на маленькие кусочки:



Отправляем его в раскаленный казанок:



Обжариваем на сильном огне до такого состояния:



Добавляем к шкваркам ребрышки, хорошенько перемешиваем, чтобы они подрумянились с двух сторон:



Когда ребрышки станут такими:



Вынимаем из казана шкварки на тарелочку:



Мелко рубим чеснок:



Добавляем его к ребрышкам, перемешиваем и режем лук тонкими четвертинками колец:



При появлении одуряющего запаха чеснока выкладываем ребрышки в миску:



В казан к чесноку отправляем лук, а морковь натираем на крупной терке:



Следим за нашим лучком и наслаждаемся ароматами:



Добавляем морковь, когда лук станет золотистым:



Берем половинку или треть яблока:



Мелко режем кусочки яблока и помидор:



Добавляем их в казан, когда морковка станет мягкой:



Когда наши овощи обжарятся, добавляем соль, перец и щепотку трав. Все тщательно перемешиваем:



Подготавливаем стакан риса:



Высыпаем его в казан. Непрерывно мешая, держим на огне 1 минуту:



Добавляем воду, тщательно мешаем и накрываем крышкой:



Когда вода наполовину выпарится, добавляем чеснок, тушим 2 минуты:



Через 2 минут возвращаем в казан ребрышки и шкварки. Тщательно перемешиваем и оставляем под крышкой до готовности риса:



Когда рис будет готов, отправляем в наш казанок рубленую петрушку и томим под закрытой крышкой 2 минуты:



Приятного аппетита!



Комментарии: 8

Алексей # 15:04 4.06.2014

Очень вкусно а самое главное просто и довольно быстро. Спасибо за рецепт.

Марина # 10:49 31.07.2014

Самый интересный рецепт из всех мной найденных) думаю будет вкусно, сегодня попробую) спасибо!

Денис # 14:39 4.08.2014

Ребрышки пришлось взять копченые-получились немного жесковатые,зато плов ОЧЕНЬ вкусный(сразу 2е тарелки сьел) отличный рецепт спасибо

Влад # 13:22 22.11.2014

А рис из-ща частых перемешиваний, не будет слипшимся "как каша"?

>  **Анна Нечаева** # 14:10 22.11.2014
>
> Ну он совсем не слипается, но да, похож на кашу. Так ведь это и не плов :)

 **Наталья** # 17:03 13.03.2015

Сегодня приготовила. Рис использовала круглый, поэтому пришлось добавить на стакан больше воды. Обязательно нужно дать возможность блюду настояться после приготовления около часа, вкус будет совсем другой, более насыщенный.
Нашей семье очень понравилось это блюдо, буду готовить еще. Спасибо за рецепт.

 **Юлия** # 16:46 6.04.2015

Обалденно вкусно!Я в восторге от этого блюда!Я блоки в рецепте придали такой изысканный вкус!Всем рекомендую!

 **татьяна** # 10:47 24.09.2016

А я взяла рис пропареный...предварительно его промыла и просушила. В итоге получился рассыпчатый и вкусный. Аромат супер...спасибо за рицептик)))+100!!!!