



Открытая кухня  
Анны Нечаевой  
[open-cook.ru](http://open-cook.ru)

[open-cook.ru](http://open-cook.ru) » На второе » Свиные ребрышки с баклажанами

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

Одноклассники: [ok.ru/opencook](http://ok.ru/opencook)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](http://vk.com/opencook)

## Свиные ребрышки с баклажанами

11 октября 2011 14:51 · <https://open-cook.ru/recipes/svinie-rebryshki-s-baklazhanami>



[open-cook.ru](http://open-cook.ru) Открытая кухня Анны Нечаевой

Свиные ребрышки + овощи – чудесное сочетание! Готовится сие чудо довольно быстро.

**Необходимые продукты на 2 порции:**



orep-cook.ru    Открытая кухня Анны Нечаевой

- 500-600 гр свиных ребрышек
- 2 маленьких баклажана или 1 средний
- 1 красная луковица
- 2 средних перца
- 2 дольки чеснока
- 2 средних помидора (у нас на тот момент была целая гора маленьких черри, из них и готовили)

Обжариваем ребрышки на разогретой сковороде с 2 ст. ложками растительного масла:



орел-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

В этот момент ставим варить картошку для пюре на гарнир:



Баклажаны моем и нарезаем тонкими дольками:



Когда ребрышки обжарились до золотистого цвета, добавляем к ним мелко нарубленный чеснок и баклажаны. Помешивая, жарим на среднем огне минут 5:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Через 5 минут добавляем перцы, порезанные соломкой, и четвертинки колец лука:



К ним тонкие дольки помидоров или наши черри, порезанные на 2-3 части:



Солим и хорошо перемешивая, обжариваем до готовности:



Очень вкусно с картофельным пюре:



*Приятного аппетита!*

## Комментарии: 3



**Гость** # 15:49 21.04.2012

Очень вкусно!!!



**gost** # 12:52 1.07.2012

ochen vkusniy recept!



**Таня** # 08:53 5.09.2012

Рецепт очень несложный, очень все вкусно, но при подаче к столу добавила несного зелени вокруг тарелки и сежих несколько помидорок чери.....Рецепт очень отличный.....советую женщинам по чаще кормить наших мужчин.