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

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

Свиные ребрышки в мандариновом маринаде

3 февраля 2020 21:14 · https://open-cook.ru/recipes/svinye-rebryshki-v-mandarinovom-marinade



Опробовала на днях новый маринад для мяса. Родился он спонтанно, но получилось очень вкусно.

Ребрышки получились сочными и вкусными с мандариновым ароматом.

На 0,5 кг ребрышек:

- 4 мандарина
- 1 ст.л. соевого соуса
- 2 ст.л. гранатового соуса Наршараб

🔹1 ст.л. сахара

Мандарины очистить от кожуры и измельчить в блендере. Я не делала пюре, оставила небольшие кусочки.



Добавить соусы и сахар, перемешать.



Выложить в маринад мясо. Я положила ребрышки мясом вниз, прямо в маринад, чтобы лучше промариновались. Оставить на несколько часов. У меня ребрышки мариновались 8 часов.



Счистить маринад с мяса, чтобы не кусочки мандарина не превратились в уголь. Переложить в форму. Запекать в духовке, разогретой до 200-220 градусов. Время зависит от мяса, ребрышкам хватило 40 минут. Если мясо будет небольшими кусочками, то минут 30. В любом случае лучше проверить мясо на готовность, проткнув его ножом или вилкой. Если вытечет прозрачный сок, значит, мясо готово.


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Приятного аппетита!