

detkityumen.ru

Говяжьи ребрышки.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Говяжьи ребрышки 2,5 кг.

Растительное масло 100 гр.

Чеснок 6-8 зубчиков.

Розмарин сушеный 1 ч/л.

Паприка 1 ч/л.

Томатная паста 3 ст/л.

Соль 1 ст/л.

Сахар 0,5 ст/л.

Лавровый лист 3 шт.

Приправа аджика сухая 1 ст/л.

Приготовление:

При приготовлении говяжьих ребрышек нужно учесть некоторые подводные камни. На самом деле они довольно часто остаются немного сухими и не очень сочными. Секрет того, чтобы ребра не пересыхали, заключается в алюминиевой фольгой, в которую необходимо их завернуть. А чтобы мясо хорошо отделялось от кости и было мягким, необходимо длительное приготoвление при средней температуре. В итоге ребрышки получаются очень вкусными и сочными.

Для того, чтобы приготовить аппетитные ребрышки, необходимо сначала подготовить маринад. Для этого в отдельной посуде нужно смешать все ингредиенты до полного растворения соли и сахара.

Далее необходимо тщательно помыть ребрышки и удалить у них пленку из внутренней стороны. Потом обмазать их в маринаде и убрать в холодильник на три часа пропитываться. Этого времени будет вполне достаточно.

Спустя назначенное время, нужно выложить ребрышки на противень, обернуть фольгой и отправить в разогретую до 200 градусов духовку на 2 часа 30 минут.

Подавать на стол горячими. В качестве гарнира отлично подойдет картофель. Это блюдо отлично подойдет и для обычного обеда, и для праздничного, в том числе для новогоднего стола.

Еще больше рецептов на канале YouTube От яйца До яблоч.

27.12.2019

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/639/