

detkityumen.ru

РЕБРЫШКИ В ПИВЕ!



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свинные ребрышки 1 кг.

Темное пиво 300 мл.

Лавровый лист 3 шт.

Розмарин 1 ч./л.

Черный перец горошек по вкусу.

ИНГРЕДИЕНТЫ для обмазки ребрышек:

Паприка 2 ч./л.

Горчичный порошок 2 ч./л.

Черный молотый перец 1 ч./л.

Розмарин 1 ч./л.

Чеснок 2 зуб.

Соль по вкусу.

ИНГРЕДИЕНТЫ для гарнира:

Картофель 2 шт.

Морковь 1 шт.

Красный лук 1 шт.

Тимьян 1 ч./л.

Растительное масло 2 ст./л.

Приготовление:

Если вы захотели ребрышки барбекю, то можете попробовать изысканный вкус мяса гриль, приготовленного в домашних условиях в духовке.

Сегодня поделюсь с вами рецептом второго блюда, в котором ребрышки готовятся так же, как если бы они жарились на гриле. Они сначала маринуются в пиве и приправах в течение длительного времени, чтобы лучше всего улучшить их вкус, натираются смесью специй, таких как, паприка, горчица и черный молотый перец, чтобы максимально ароматизировать наше мясо, а потом жарятся. Благодаря этому рецепту ребрышки получаются нежные, хорошо подрумяненные и одновременно сочные. Мясо будет легко сниматься с кости и просто растает во рту. В качестве гарнира отлично подойдут жареные овощи. Попробуйте это аппетитное блюдо, вам обязательно понравится!!!

СМОТРИТЕ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО [Ссылка](#)

02.04.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/675/