

Бараньи рёбрышки тушеные с луком

Категория: [Первые блюда](#)

Автор: Kosshechka

Это потрясающе вкусное блюдо. Оно долго готовится, но результат того стоит. Мясо получается очень нежным и ароматным.



Как приготовить тушеные бараньи рёбрышки с луком с фотографиями.

Нам понадобятся:

- 0,5 кг бараньих ребрышек
- 3 крупных луковицы
- пару зубчиков чеснока
- растительное масло
- соль
- специи по вкусу



В казан налейте немного растительного масла и поставьте на огонь. Пока масло разогревается, промойте рёбрышки в холодной воде и нарежьте на куски.

Выложите бараньи рёбрышки в раскалённый казан



Помешивая обжарьте рёбрышки со всех сторон, чтобы они стали равномерно золотистыми.



Репчатый лук очистите и нарежьте полукольцами. Не переживайте что получается много лука, он приготовится в бараньем соку и станет нежным на вкус.



Ребрышки посолите и добавьте приправ. Выложите сверху нарезанный лук, накройте крышкой и томите на медленном огне. Воды доливать не нужно, лук даст много сока и его будет достаточно для тушения мяса.



Через 40 минут мясо станет мягким как тушенка, а весь лук станет мягким как пюре. Выключите огонь и подавайте горячие рёбрышки на стол. На гарнир к ним подойдёт картофель и рис.



Это блюдо прекрасно подойдёт для праздничного стола и для тихого семейного ужина. Кушайте с удовольствием!