Свиные рёбрышки с картофелем

Добавил(а) Оля
26.12.11 15:44 -





Продукты

- Свиные рёбра - 1 кг.
- Шампиньоны - 300 гр., лук - 5 шт., грейпфрут - 1 шт.
- Картофель - 1 кг., масло сливочное - 200 гр.
- Соль, перец, приправы для свинины, кунжут.

Добавил(а) Оля
26.12.11 15:44 -



Свиные рёбра нарезаем на кусочки вдоль косточки.



Мясо солим, перчим, добавляем специи.

Из грейпфрута выжимаем сок.



Заливаем мясо соком грейпфрута.

Оставляем рёбрышки мариноваться 1-1,5 часа.



Картофель нарезаем крупными кусками.

Выкладываем на противень, немного солим, перчим.



Лук нарезаем полукольцами.

Пассируем лук на сливочном масле до золотистого цвета.



Добавляем крупно порезанные грибы.

Перемешиваем.

Жарим еще 5 минут.



На картофель выкладываем свиные рёбрышки.



На рёбра выкладываем жаренные лук с грибами.

Посыпаем кунжутом.

Запекаем в разогретой до 180-200 градусов духовке 45-50 минут.

Добавил(а) Оля
26.12.11 15:44 -

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}