

Тушеные в томатном соусе говяжьи ребрышки



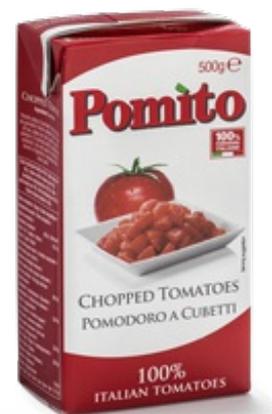
Время приготовления: 180 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (2 персоны)

- Мякоть томатов в кубиках 500g 300г
- **Ингредиенты**
 - Бульон 400 мл
 - Говяжьи ребрышки 600 г
 - Красное вино 20 мл
 - Лавровый лист по вкусу
 - Перец по вкусу
 - Репчатый лук 1
 - Соль по вкусу
 - Тимьян по вкусу
 - Чеснок 1 долька

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Замариновать мясо в оливковом масле *evo*, с добавлением соли и перца, оставить для маринования.
2. Тем временем, очистить и нарезать белый репчатый лук и разрезать наполовину головку чеснока.
3. Ошпарить лук и головку чеснока горячим оливковым маслом, затем обжарить мясо со всех сторон.
4. Продолжать приготовление, добавляя часть бульона, затем добавить красного вина и выпарить его.
5. Добавить пряные травы и завершить с остальной частью бульона и ***Pomito Мякоть томатов в кубиках***.
6. Покрыть противень фольгой и запекать при температуре 170° в течение 2 часов 30 минут.
7. В завершении выложить ребрышки с косточкой на тарелки и полить соусом.