

## 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.