

## Ребрышки ягненка на тушеном в томатном соусе картофеле



Время приготовления: 45 min.

Степень сложности: Средний

### Ингредиенты (2 персоны)

#### • Ингредиенты

- Протертые томаты 1000g 300г
- Дольки чеснока 1
- Картофель 2
- красного вина Полстакана
- Оливковое масло evo по вкусу
- Ребрышки ягненка 6
- Свежий тимьян по вкусу
- Соль и перец по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:



## Приготовление

1. Замариновать ребрышки в оливковом масле *evo*, с добавлением соли, перца и свежего тимьяна.
2. Тем временем, почистить картофель, нарезать кубиками и варить в кипящей соленой воде в течение 10 минут.
3. Обжарить с обеих сторон ребрышки на сковороде, с горячим оливковым маслом и сдавленным чесноком в кожице, добавить и выпарить красное вино; оставить на 10 минут, тем временем, завершая приготовление картофеля в кастрюльке, с добавлением ***Roti Протертые Томаты***.
4. Выложить ребрышки на картофель.