



Состав:

1-1,2 кг ребер телятины

1 репчатый лук

2-3 зубчика чеснока

2 стакана мясного бульона

1 ст.л. кориандра

соль

черный молотый перец (или смесь из нескольких перцев)

Рецепт ребрышек молодого бычка:

Ребра телятины промыть, нарезать на звенья по 1-2 штуки, затем посолить, добавить черный молотый перец и кориандр.

Ребра обжарить на сковороде в растительном масле в течение 4-5 минут с каждой стороны.

Репчатый лук и чеснок очистить и мелко порубить. Репчатый лук обжарить в сотейнике на растительном масле в течение 2-3 минут, добавить к нему предварительно обжаренные ребрышки и влить 2 стакана мясного бульона. Тушить под крышкой в течение 1,5 часа на малом огне.

За 2 минуты до готовности добавить измельченный чеснок и перемешать.

Приятного аппетита!