

## Свинячі ребра з овочами «Корона»

*Каштуєва Ася Павлівна,  
директор КЗК Карпівської сільської  
ради «Новомалинівський сільський  
будинок культури», Карпівська  
сільська територіальна громада,  
Криворізький район, с. Новомалинівка.*

### **Рецепт страви:**

#### **Для м'яса:**

- свинячі ребра – 2 кг;
- паприка копчена – 1 чайна ложка;
- паприка звичайна - 1 чайна ложка;
- перець молотий – 0,5 чайної ложки.

#### **Соус:**

- Сметана – 0,1 кг;
- Часник – 0,02 кг.

#### **Для овочів:**

- Картопля – 1 кг;
- Гриби печериці – 0,3 кг;
- Морква – 0,15 кг;
- Перець болгарський – 0,15 кг;
- Помідори чері – 0,5 кг;
- Цибуля ріпчаста – 1 штука;
- Олія соняшникова – 0,02 кг;
- Петрушка – 0,05 кг;
- Сіль – 1 чайна ложка.
- Чорний перець молотий – 0,002 кг.

- Змішати паприку копчену, паприку звичайну, перець молотий, натерти цією сумішшю ребра. Маринувати 1,5 години.
- На круглій жаровні викладаємо мариновані ребра у вигляді корони. З'єднуємо ребра зубочистками для того, щоб зберегти форму.
- На петельні смажимо печериці з додаванням олії протягом 10-15 хвилин до золотистого кольору. Усі інші овочі нарізаємо соломкою, перемішуємо зі смажними грибами й викладаємо всередину корони з ребер.
- Давимо часник змішуємо його зі сметаною.
- У сформованій страві поливаємо овочі соусом. Ставимо страву в розігріту духовку до 180° на 1,2 години. Готову страву прикрашаємо цілими помідорами чері. Подаємо до столу на круглій тарілці.

