ХАРЧО ПО-ГРУЗИНСКИ С ТКЕМАЛИ

45 минут

102 ккал; БЖУ 5/7/6 (на 100 г)

1200 г (все блюдо)

Предварительно разморозьте ...

Ингредиенты:

говядина, лук, рис, чеснок, соус ткемали из сливы, перец чили, хмели-сунели, лавровый лист, грецкие орехи, зелень.

Говядину переложите в кастрюлю, налейте 1, 5 л воды, доведите до кипения, уменьшите нагрев до среднего, посолите и поперчите. Готовьте бульон 20-25 минут при слабом кипении. Достаньте говядину и нарежьте на кубики среднего размера. Затем верните их в бульон. Добавьте лавровый лист.

Лук и грецкие орехи мелко порубите. Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте лук на среднем нагреве 2-3 минуты, помешивая.

Переложите в кастрюлю грецкие орехи, лук, рис. Перемешайте, оставьте вариться на 10 минут. Добавьте в кастрюлю ткемали, 1 ч.л. сахара, перец чили, хмели-сунели, посолите. Проварите все еще 5-10 минут.

Подавайте харчо по-грузински с рубленной зеленью к столу.

! *Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу*