Сарид из говядины

Время приготовления: 210 min.
Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4 человека)

- **Ингредиенты**
  - Протертые томаты 500g 240 г
  - Вода 0,5 л
  - Говядина 600 г
  - Кардамон 4 шт.
  - Карри 20 г
  - Лук 60 г
  - Сладкий 80 г
  - Соль по вкусу
  - Фиолетовая морковь 100 г
  - Цукини 100 г
  - Черствый хлеб 100 г

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

1. Порезать говядину на крупные куски и подрумянить на сильном огне.
2. Пока говядина готовится, крупно порезать морковь, цукини, лук и перец.
3. Переложить все ингредиенты в кастрюлю, посолить, поперчить, добавить кардамон, карри,**Протертые Томаты**, воду и готовить на медленном огне в течение 3 часов.
4. По окончании приготовления добавить порезанный кубиками хлеб и дать постоять 15 минут.