

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.