

## Чашушули



Время приготовления: 60 min.

Степень сложности: Легкий

### Ингредиенты

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 500g 20 г
- 2 зубчика чеснока
- зелень 10 г
- помидоры 50 г
- растительное масло 1 ст.л
- специи 15 г
- телятина 170 г

Для этого рецепта мы использовали:



## Приготовление

1. Нарезать телятину небольшими кусочками, лук нарезать полукольцами. Смешать нарезанный лук, мясо и помидоры в миске и оставить мариноваться на 30 минут.
2. Разогреть в казане или кастрюле с толстым дном 1 ст.л. растительного масла и выложить мясо с маринадом.
3. Готовить на медленном огне, постоянно помешивая. Как только часть жидкости выпарится, добавить рубленый чеснок, кориандр, хмели-сунели и все тщательно перемешать. Убавить огонь до минимума и оставить томиться 15 минут.
4. Добавить протертые томаты Pomì, снова перемешать. Огонь увеличить и тушить 30 минут.
5. После добавить соль, перец, специи. Перемешать, оставить ещё на 3 минуты.
6. Перед подачей украсьте готовое блюдо свежей зеленью.