

## ЖАРКОЕ



Время приготовления: 50 min.

Степень сложности: Средний

### Ингредиенты (4)

- Мякоть томатов в кубиках 500g 4 ст.л.
- **Ингредиенты**
  - Зелень по вкусу
  - Картофель 1 кг
  - Лавровый лист 1 шт.
  - Лук репчатый 1 шт.
  - Морковь 1 шт.
  - Оливковое масло 2-3 ст. л
  - Свинина 500 г
  - Сладкий перец 1 шт
  - Соль и перец по вкусу
  - Чеснок 1 зубчик
  - Шампиньоны 300 г

Для этого рецепта мы использовали:



## Приготовление

1. Мясо нарежьте на небольшие кусочки.
2. Морковь натрите на крупной терке. Лук нарежьте полукольцами, шампиньоны - на половинки, перец - соломкой, а картофель - на 4 части.
3. Разогрейте на сковороде оливковое масло и обжарьте на нем свинину.
4. Добавьте лук, морковь, грибы и сладкий перец. Посолите и поперчите по вкусу. Накройте крышкой и тушите 10 минут.
5. Присоедините картошку и мякоть томатов в кубиках Pomì.
6. Влейте 500 мл горячей воды, убавьте огонь до минимума и тушите блюдо около часа.
7. Хорошо перемешайте готовое жаркое.
8. Добавьте лавровый лист, рубленую зелень и выдавите чеснок.
9. Дайте жаркому настояться минут 10.