**Рецепт харчо из говядины с рисом по-грузински**

**Технологическая карта**

Вода — 2,5 литра

Говядина (грудинка) — 500 г

Рис круглозёрный — 1/2 стакана

Лук репчатый — 2 шт.

Томатная паста — 3 ст. л.

Чеснок — 4 зубчика

Грецкие орехи (измельчённые) — 1/2 стакана

Хмели-сунели — 1 ст. л.

Кинза свежая— 1 пучок

Лавровый лист — 2 шт.

Соль — по вкусу

Чёрный молотый перец — по вкусу

Растительное масло — 30 мл

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить харчо из говядины с рисом по-грузински? Сначала сварим бульон. Говядину промываем и нарезаем небольшими кусочками.

**Шаг 2**

Кладём мясо в кастрюлю, заливаем холодной водой, доводим до кипения, снимаем пену. Варим на среднем огне 1,5 часа, пока не будет готово.

**Шаг 3**

Репчатый лук нарезаем небольшими кубиками и обжариваем на сковороде с растительным маслом до золотистого цвета.

**Шаг 4**

Добавляем к луку томатную пасту, немного воды и тушим на среднем огне 5–7 минут.

**Шаг 5**

Промываем рис и отправляем в кастрюлю. Варим до готовности риса, примерно 15–20 минут.

**Шаг 6**

Добавляем обжаренный лук с томатной пастой, нарезанный чеснок, хмели-сунели, лавровый лист и измельчённые грецкие орехи. Варим ещё 15 минут.

**Шаг 7**

В конце добавляем мелко нарезанную кинзу, соль и чёрный молотый перец по вкусу. Даём супу настояться 10 минут под крышкой.

**Шаг 8**

Подаём горячим, украсив свежей зеленью. Пробуем. Харчо по-грузински получился очень вкусный, ароматный, в меру острый, с приятной кислинкой.

Приятного аппетита!