**Рецепт харчо по-грузински с рисом**

**Технологическая карта на 4-4,5 литра готового харчо**

**Ингредиенты для бульона**

Говядина на кости – 1 кг

Вода питьевая – 2,5 л

Репчатый лук – 1 шт.

Стебли сельдерея, укропа, петрушки, кинзы – пучок

Сладкий перец – ½ шт.

Острый перец – 1 шт.

Соль – 15 г

Чёрный и душистый перец горошком – 10 шт.

Лавровый лист – 1 шт.

**Ингредиенты для супа**

Рис круглозёрный – 100-130 г (1 ст. л. на 1 л бульона)

Растительное масло – 30 г (в пассеровку)

Сливочное масло – 30 г (в пассеровку)

Репчатый лук – 2-3 шт. (300 г)

Чеснок – 1 головка (30-40 г)

Томатная паста – 70 г

Помидоры в собственном соку – 300-500 г

Харчо-сунели – 1,5 ч. л.

Свежая зелень (зеленый лук, укроп, петрушка, кинза, базилик) – 120 г

Соус Ткемали (Тклапи, гранатовый сок, кислая аджика) – 100-150 г

Перец красный острый – ¼ ч. л.

Соль, чёрный молотый перец – по вкусу

Лавровый лист – 1 шт.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить харчо из говядины по-грузински с рисом? Подготовим продукты и кастрюлю вместимостью 5 литров. Рис, свежую зелень (зеленый лук, укроп, петрушку, кинзу, базилик) хорошо промываем.

**Шаг 2**

**Сначала отварим насыщенный бульон для харчо.** Мясо говядины на косточке моем, разрезаем на куски, складываем в кастрюлю и заливаем холодной водой. Доводим до кипения и снимаем пену. Варим 1,5-2 часа на умеренном огне.

**Шаг 3**

Через полчаса варки добавляем очищенный репчатый лук, стебли сельдерея, укропа, петрушки, кинзы, ¼ сладкого перца, 1-2 острых перца, соль, перец горошком и лавровый лист. Закрываем крышкой и продолжаем варить.

**Шаг 4**

**Приготовим томатно-овощную пассеровку для супа.** В глубокую сковороду вливаем растительное масло (30 мл), кладём сливочное масло (30 г) и отправляем пассероваться нарезанный не очень мелко репчатый лук до прозрачности.

**Шаг 5**

Нарезаем всю зелень (укроп, петрушку, кинзу, базилик, зеленый лук) и чеснок. Его можно измельчить в ступке или пропустить через пресс.

**Шаг 6**

Как только лук начнёт золотиться, добавляем в него красный острый перец и сунели. Перемешиваем и обжариваем, чтобы пряности отдали свой аромат.

**Шаг 7**

Следом кладём томатную пасту, чуть обжариваем, затем 300-500 г протёртых помидоров без кожи или помидоры в собственном соку. Помешивая, тушим 10-15 минут. Солим по вкусу.

**Шаг 8**

Из готового бульона вынимаем куски мяса и процеживаем его через сито. Возвращаем обратно.

**Шаг 9**

Мякоть говядины отделяем от кости и нарезаем на небольшие кусочки. Выкладываем в бульон. Туда же отправляем вкуснейшую пассеровку. Всыпаем промытый рис и кладём 1 лавровый лист. Варим суп около 15 минут.

**Шаг 10**

Выкладываем нарезанную зелень с чесноком и добавляем соус Ткемали (Тклапи, гранатовый сок, кислую аджику), чтобы в блюде присутствовала кислинка.

**Шаг 11**

Доводим до кипения, выключаем плиту, накрываем суп крышкой и даём настояться 10 минут.

**Шаг 12**

Разливаем по тарелкам и дегустируем. Харчо по-грузински получился густой, наваристый, ароматный, слегка острый, с приятной кислинкой и бесподобно вкусный.

Приятного аппетита!