



## Інгредієнти

1. Яловичина — 174 г
2. Бульйон — 1050 г
3. Пропарений рис — 30 г
4. Картопля — 60 г
5. Сливи — 60 г
6. Томат конкассе, без серединки — 45 г
7. Кетчуп Торчин® «Лагідний» — 45 г
8. Цибуля — 36 г
9. Морква — 36 г
10. Соевий соус — 15 г
11. Вершкове масло — 30 г
12. Лимон — 75 г
13. Душистий перець — 2 горошини
14. Молота паприка — 3 г
15. Часник — 3 г
16. Перець чилі — 3 г
17. Чебрець - 2 г
18. Сіль, перець - за смаком
19. Хмелі-сунелі — 6 г
20. Кінза

## Рецепт

1. Підготуйте всі необхідні інгредієнти.
2. Готуємо яловичий бульйон.
3. Моркву і цибулю натираємо на тертці і пасеруємо в маслі.
4. Варимо картоплю і рис в бульйоні до напівготовності.
5. Всі спеції перемелює в ступці з часником і перцем чилі. Додаємо спеції, пасеровані овочі, кетчуп Торчин® «Лагідний», соєвий соус.

6. Томати і сливи очищаємо від шкірки і нарізаємо шматочками. Кладемо томати і сливи, даємо постояти 10-15 хв.
  
7. При подачі посипаємо рубаною зеленню.

**Посилання на рецепт: <https://www.torchyn.ua/ua/recipes/single-photo/harcho-torchin>**