Чахохбили из говядины

На 100 грамм:
Калорийность: **90.25 ккал.**
Белки: **7.98 г.**
Жиры: **4.81 г.**
Углеводы: **3.89 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/chahohbili-iz-govyadiny/

Ингредиенты:
- говядина 500 г
- лук репчатый 3 шт
- помидоры 500 г
- чеснок по вкусу
- перец стручковый по вкусу
- зелень кинзы по вкусу
- зелень петрушки по вкусу
- соль по вкусу

Приготовление:
Говядину нарезать кусками.
Поджарить нашинкованный репчатый лук, затем добавить говядину, тушить (залить содержимое сковороды кипяченой водой) еще 20 минут.
После этого 10-15 минут готовить мясо с очищенными от кожуры и нарезанными свежими помидорами (или томатом-пюре), толченым чесноком и стручковым перцем.
К концу варки добавить мелко нарезанную зелень кинзы, петрушки и, дав закипеть, снять с огня. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.