Мясо в цахтоне

<https://povar.ru/recipes/myaso_v_cahtone-55026.html>

Сегодня поговорим о кавказской кухне. А точнее не просто поговорим, а попробуем приготовить соус цахтоне. Цахтоне – это, как известно, осетинской соус, популярный среди любителей грузинской кухни. Готовится соус на основе зелени петрушки или кинзы с использованием острого перца и кисломолочного продукта (сметана или кефир). Также повара часто используют при приготовлении данного соуса разные специи (чеснок, хмели сунели, свежий или молотый перец и т. д.), что усиливает вкус и аромат. Итак, сегодня вашему вниманию предлагается рецепт мяса в цахтоне!

## Ингредиенты:

* Говядина — 200 Грамм
* Сметана — 100 Грамм
* Чеснок — 1 Зубчика
* Перец острый — по вкусу
* Кинза (петрушка) — 15 Грамм
* Соль — по вкусу
* Хмели-сунели — 0,25 Чайных ложки

Общее количество порций – 2

* 1. Готовим все необходимые ингредиенты. Моем мясо, отвариваем его до полной готовности, то есть примерно 2,5-3 часа. Ждем, когда мясо остынет.
	2. Нарезаем зелень, чеснок пропускаем через пресс. Также стоит хорошо перетереть зелень в ступке, это даст возможность получить сок. Добавляем к зелени перец свежий или молотый, чеснок, хорошо все это перемешиваем с помощью пестика.
	3. В сметану добавляем специи, зелень с перцем и чесноком, а также хмели-сунели. Все это тщательно перемешиваем. Соус полностью готов.
	4. Охлажденное мясо нарезаем брусками четко поперек волокон. Добавляем приготовленный соус и все это аккуратно перемешиваем.
	5. Отправляем приготовленное блюдо в холодильник как минимум на 60 мин. Подавать стоит порционно, украшая веточками зелени.

Приятного аппетита!