

## Телятина с каштанами



- 🕒 Время:
- 🍴 Сложность: средняя
- 🍳 Способ: варка
- 📅 Сезон: зима
- 🍴 Назначение: горячая закуска

### Ингредиенты

- 1 кг телятины, нарезать кубиками
- 1 кг вареных очищенных каштанов
- 3 луковицы, крупно нарезанные
- 1/2 стакана оливкового масла
- 2 чашки красного вина
- 2 помидора
- 2 лавровых листа
- 1 палочка корицы
- 2-3 горошины душистого перца
- Соль, перец

### КАК ПРИГОТОВИТЬ

Положите мясо в миску с вином, лавровым листом, душистым перцем, луком и накройте пленкой. Оставьте мариноваться в холодильнике не менее 12 часов.

Выложите мясо на сковороду и жарьте с маслом.

Добавьте маринад, нарезанные кубиками помидоры, соль, перец и 1 1/2 стакана теплой воды.

Варим до готовности, примерно час. Добавляем каштаны, варим еще минут 10 и снимаем с огня.

Вкусно!

