**Нежное мясо в томатной подливе**

По этому рецепту получается очень вкусное нежное мясо, тающее во рту.

**Ингредиенты:**

Свинина или говядина – 700 г;

Репчатый лук – 1 шт.;

Морковь – 1 шт.;

Сладкий перец – 1 шт.;

Томатная паста – 1 ст. л.;

Вода – 150 мл;

Мука – 1 ч. л.;

Сахар – 1 ч. л.;

Чеснок – 3 зуб.;

Соль, перец, приправа для свинины – по вкусу.

**Приготовление**

Мясо нарезаем на куски и отбиваем.

Отбитые куски нарезаем соломкой шириной 1 см и длиной примерно 2-3 см.

Солим, перчим, добавляем специи.

В сотейник наливаем масло и тушим мясо 30 минут на медленном огне.

Томатную пасту разводим водой и добавляем муку, размешиваем, солим, добавляем чуть сахара.

Заливаем мясо подливкой. Тушим еще 15 минут.

Лук нарезаем тонкими полукольцами и обжариваем, морковь натираем на терке (красиво будет, если натереть на терке для моркови по-корейски).

Сладкий перец очищаем от семечек и режем тонкой соломкой.

Добавляем овощи к мясу, все перемешиваем и тушим все вместе еще минут 15.

В конце добавляем чеснок.

Приятного аппетита!