



Απλό μοσχάρι καπαμά με λευκό κρασί

Περιγραφή

Μια εύκολη και σχετικά γρήγορη συνταγή, που μπορεί να σας βγάλει εύκολα απο κάθε δύσκολη περίσταση και κατάσταση.

Συστατικά

- 1 κιλό μοσχάρι ψαχνό
- 1 ποτήρι λευκό κρασί
- 2 γαρίφαλα
- 1 κανέλα
- 1 κουτ σούπας αλεύρι
- βούτυρο ή μαργαρίνη
- ντομάτα
- αλάτι
- πιπέρι

Οδηγίες

1. Κόβετε το κρέας σε κομμάτια, τα αλευρώνετε, τα τηγανίζετε, σε μια βαθιά κατσαρόλα, με βούτυρο σε δυνατή φωτιά, μέχρι να αλλάξουν χρώμα. Τα βγάζουμε απο την κατσαρόλα και τα βάζουμε σε ένα πιάτο. Στην κατσαρόλα, ρίχνουμε μια κουταλιά αλεύρι και το ανακατεύουμε μέχρι να πάρει καστανό χρώμα.
2. Σβήνουμε με το λευκό κρασί, προσθέτουμε εάν χρειαστεί λίγο νεράκι, αλάτι, πιπέρι, ντομάτα όση θέλουμε, τα γαρίφαλα, την κανέλα και τέλος το κρεατάκι μας.
3. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα και αφήνουμε να βράσει σε σιγανή φωτιά μέχρι να μείνει με μια πυκνή σάλτσα.