



Γιουβέτσι μοσχάρι

Περιγραφή

Το γνωστό γιουβέτσι παραδοσιακή συνταγή.

Συστατικά

- 1 κιλό μοσχάρι
- 2 μεγάλα κρεμμύδια
- 200 γρ ελαιόλαδο
- 2 κύβους Αγρόκηπος (για κοκκινιστά)
- 3 σκελίδες σκόρδο (στα τέσσερα)
- Κριθαράκι ή χυλοπίτες
- 250 γρ κοκκίνο κρασί
- 3 ώριμες ντομάτες
- 2 κουταλιές πελτέ
- 2 κουταλιές ζάχαρη
- φέτα
- παρμεζάνα

Οδηγίες

1. Τσιγαρίζουμε στην χύτρα το μοσχάρι με το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και με ένα ποτήρι νερό το βράζουμε για 15 λεπτά (ανάλογα και πόσο μικρά κομμάτια είναι το κρέας).
2. Αδειάζουμε το περιεχόμενο της χύτρας στο πήλινο ή στην γάστρα και προσθέτουμε τους κύβους, το μίχ ντομάτας, την ζάχαρη, το σκόρδο, το αλάτοπιπερο ,το κριθαράκι (ανάλογα πόσο χώρο στην γάστρα σας έχετε), το κρασί και 1 ποτήρι νερό τουλάχιστον.
3. Εάν δεν έχετε καπάκι σκεπάζετε με αλουμινόχαρτο .
4. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 170 και το αφήνετε εκεί για 1 με 2 ώρες να ψηθεί. Στην μιάμιση ώρα αφαιρέστε το αλουμινόχαρτο, προσθέστε τριμμένη φέτα τυρί και ανακατέψτε, επίσης σκεπάστε την επιφάνεια με παρμεζάνα και ψήστε το για κανένα 10 λεπτό ακόμα.
5. Να το κοιτάτε.

Λίγα μυστικά ακόμα

Είναι πολύ ωραία και με αρνί η συνταγή... Δοκιμάστε το...