

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ : 1 ΩΡΑ - ΔΥΣΚΟΛΙΑ 3 / 5 (ΜΕΤΡΙΑ)



Για σήμερα σας έχω μία κλασική ελληνική παραδοσιακή συνταγή. Μοσχάρaki γιουβέτσι έτσι όπως με έμαθε η μητέρα μου να κάνω. Ένα καταπληκτικό φαγητό, ιδανικό για κυριακάτικα οικογενειακά τραπέζια

ΥΛΙΚΑ

- 1,5 κιλό μοσχάρι ποντίκι κομμένο σε μερίδες
- 1 ποτήρι κριθαράκι
- 2 ψιλοκομμένα κρεμμύδια
- 1 μεγάλη σκελίδα σκόρδο
- 1 ποτήρι χυμό ντομάτας
- 1 ποτήρι νερό
- 10 μπαλάκια μπαχάρι
- 1 ξυλάκι κανέλας
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- Πιπέρι
- Αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε χύτρα και σε άφθονο ελαιόλαδο θωρακίζουμε το κρέας μας.
- Προσθέτουμε τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια και το αλάτι και ανακατεύουμε.
- Προσθέτουμε και το σκόρδο και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.
- Προσθέτουμε τον χυμό ντομάτας και το νερό μας.
- Προσθέτουμε πιπέρι, το ξύλο κανέλας, το μπαχάρι και την ζάχαρη.
- Ανακατεύουμε καλά και κλείνουμε την χύτρα μας.
- Μαγειρεύουμε για 40 λεπτά
- Αδειάζουμε το περιεχόμενο της χύτρας μας σε μεγάλο ταψί.
- Βάζουμε το ταψί στο φούρνο στους 170 βαθμούς μέχρι να πάρει μία βράση
- Βγάζουμε το ταψί από το φούρνο, προσθέτουμε ένα ποτήρι βραστό νερό και το κριθαράκι και ανακατεύουμε ελαφρά
- Βάζουμε ξανά το ταψί στο φούρνο στους 170 βαθμούς για 10 περίπου λεπτά
- Στη συνέχεια κλείνουμε τον φούρνο ρίχνουμε 3-4 παγάκια κι αφήνουμε το ταψί μέσα για 10 λεπτά
- Το γιουβέτσι μας είναι έτοιμο!

TIPS από την SIA

- Τα παγάκια στο τέλος τα ρίχνουμε για να γίνει το κριθαράκι μας σπυρωτό!
- Ανάλογα αν θέλουμε το γιουβέτσι μας λιγότερο η περισσότερο κοκκινιστό, ρίχνουμε και τον ανάλογο χυμό ντομάτας