

ΚΟΚΟΡΑΣ ΚΡΑΣΑΤΟΣ ΤΗΣ ΜΑΜΑΣ ΔΗΜΗΤΡΑΣ

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



Μία από της αγαπημένες συνταγές της μητέρας μου αλλά και δικιά μου είναι ο κόκορας κρασάτος. Το συνδυάζω με χοντρό μακαρόνι και τριμμένη μυζήθρα και έχω μία κλασική παραδοσιακή συνταγή.
Ιδανική για ένα πλούσιο κυριακάτικο τραπέζι.

ΥΛΙΚΑ

- 1 κόκορας τεμαχισμένος σε μερίδες
- 4 κρεμμύδια κομμένα σε χοντρά κομμάτια
- 1 ποτήρι του κρασιού ελαιόλαδο
- 1 ποτήρι κόκκινο κρασί
- 1 ποτήρι του νερού χυμό ντομάτας
- 1 κουταλιά της σούπας πελτέ ντομάτας
- 10 κόκκους μπαχάρι
- 2 ξύλα κανέλας
- 1 δαφνόφυλλο
- 1 ποτήρι νερό
- 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη
- Αλάτι , πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε πολυκόφτη ρίχνουμε τα χοντρομένα κρεμμύδια μας και τα χτυπάμε μέχρι να γίνουν πολτός (ζητάμε περίπου την υφή του πουρε)
- Σε χύτρα ρίχνουμε το ελαιόλαδο και στην συνέχεια θωρακίζουμε καλά τον κόκορα μας
- Σε μέτρια φωτιά προσθέτουμε τον πολτό από τα κρεμμύδια και ανακατεύουμε καλά
- Προσθέτουμε την κανέλα , το μπαχάρι και το δαφνόφυλλο
- Στην συνέχεια προσθέτουμε το κρασί στο φαγητό μας
- Προσθέτουμε αλάτι, μπόλικο πιπέρι και την ζάχαρη μας
- Ανακατεύουμε το φαγητό μας καλά και προσθέτουμε και ένα ποτήρι νερό
- Προσθέτουμε και τον πελτέ ντομάτας και ανακατεύουμε καλά
- Κλείνουμε την χύτρα μας και μαγειρεύουμε για 30' λεπτά
- Ο κόκορας μας είναι έτοιμος!

TIPS

- Συνοδεύουμε με ζυμαρικά ή ρύζι, προσωπικά χρησιμοποιώ χοντρό μακαρόνι του παστίτσιου
- Λίγο τριμμένο τυρί θα ολοκληρώσει την απίθανη γεύση του φαγητού μας