

ΜΟΣΧΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ

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



Άλλη μια κλασική παραδοσιακή συνταγή σας έχω για σήμερα. Μοσχαράκι λεμονάτο που λιώνει στο στόμα! Η διαφοροποίηση είναι ότι το μαγειρεύω με πατάτες που έχω τηγανίσει από πριν. Το αποτέλεσμα είναι πραγματικά πεντανόστιμο!

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό μοσχάρι ποντίκι κομμένο σε μερίδες
- 1 κρεμμύδι μεσαίο
- 3 σκελίδες σκόρδο
- 1 ποτήρι του κρασιού κρασί ροζέ
- 1 καρότο
- Χυμός από ένα λεμόνι
- 4-5 πατάτες
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι , Πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε χύτρα και σε άφθονο ελαιόλαδο θωρακίζουμε το μοσχάρι μας.
- Προσθέτουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και ανακατεύουμε.
- Προσθέτουμε και το σκόρδο και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.
- Προσθέτουμε το κρασί μας και το χοντροκομμένο καρότο μας.
- Βάζουμε αλάτι και πιπέρι
- Κλείνουμε την χύτρα μας και μαγειρεύουμε για 45 περίπου λεπτά
- Παράλληλα κόβουμε σε χοντρούς κύβους τις πατάτες μας και τις τηγανίζουμε σε ελαιόλαδο.
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα στην χύτρα μας, ανοίγουμε και ρίχνουμε τον χυμό από ένα λεμόνι
- Ρίχνουμε τις πατάτες στο κρέας μας και αφήνουμε απλά να πάρει μία βράση
- Το φαγητό μας είναι έτοιμο!

TIPS απο την SIA

- Μπορούμε αν θέλουμε να χρησιμοποιήσουμε και λευκό κρασί