

Ο ΤΕΛΕΙΟΣ ΚΙΜΑΣ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ : 45 ΛΕΠΤΑ - ΔΥΣΚΟΛΙΑ 2 / 5 (ΕΥΚΟΛΗ)



Για σήμερα σας έχω μία συνταγή "πασπαρτού". Θα σας δείξω πως να κάνετε τον τέλειο κιμά για να συνοδέψετε τις συνταγές σας

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό μοσχαρίσιος κιμάς
- 2 μεγάλα κρεμμύδια τριμμένα
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 ποτήρι του κρασιού κόκκινο ή ροζέ κρασί
- 6-7 φύλλα δυόσμου
- 5-6 μπαχάρια
- 1 ξύλο κανέλας
- 1,5 ποτήρι χυμού ντομάτας
- 1 ποτήρι του νερού ελαιόλαδο
- 2 ποτήρια νερό
- Αλάτι , πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε χύτρα βάζουμε σε μέτρια φωτιά το λάδι να ζεσταθεί και ρίχνουμε τα κρεμμύδια και τον κιμά
- Ανακατεύουμε και με το πίσω μέρος της κουτάλας "πατάμε" τον κιμά φροντίζοντας να διαλυθεί όσο το δυνατόν περισσότερο
- Αφήνουμε να εξατμιστούν τα υγρά και προσθέτουμε το σκόρδο
- Προσθέτουμε το μπαχάρι , την κανέλα και το πιπέρι
- Τσιγαρίζουμε τον κιμά καλά μέχρι να ροδίσει
- Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί
- Προσθέτουμε τον χυμό της ντομάτας , το νερό, τον δυόσμο και το αλάτι
- Κλείνουμε την χύτρα και μαγειρεύουμε για 30 λεπτά
- Ο κιμάς μας είναι έτοιμος!

TIPS

- Την συγκεκριμένη συνταγή μπορούμε να την χρησιμοποιήσουμε σε πάρα πολλά φαγητά : Μακαρόνια , παστίτσιο , λαζάνια , κιμαδόπιτα κα
- Όσο καλύτερα διαλυθεί και τσιγαριστεί ο κιμάς τόσο πιο νόστιμος θα είναι!