

Φαγητό λουκούμι, ιδανικό για γιορτινό τραπέζι. Μοσχαρίσιο κότσι, οσοπούκο που λιώνει στο στόμα! Συνοδεύεται από τη γλύκα των κρεμμυδιών, των καρότων και φυσικά λαχταριστές πεντανόστιμες πατατούλες. Εύκολη συνταγή που θα αρέσει σε όλους!

Τι θα χρειαστείτε

1,2 - 1,5 κιλό κότσι μοσχαρίσιο με το κόκαλο σε χοντρές φέτες (οσοπούκο)

1 μεγάλο κρεμμύδι κομμένο σε χοντρές φέτες

3-4 σκελίδες σκόρδο

2 καρότα σε χοντρές φέτες

800 γρ. Πατάτες baby ή μεγάλες κομμένες

1 κ.σ. μουστάρδα

1 φλιτζάνι νερό ή ζωμό λαχανικών

Χυμός ενός λεμονιού

5-6 κόκκους μπαχάρι

1 κ.σ. ξερό θυμάρι

1-2 κ.γλ. πάπρικα σε σκόνη, γλυκιά ή καπνιστή

1 φύλλο δάφνης

Αλάτι και πιπέρι

Λίγο ελαιόλαδο

Κότσι μοσχαρίσιο (οσομπούκο) στη γάστρα

Εκτέλεση συνταγής

Ξεπλένουμε το κρέας να απομακρυνθούν τυχόν κοκαλάκια. Το στεγνώνουμε ελαφρά με χαρτί κουζίνας και αλατοπιπερώνουμε.

Κόβουμε το κρεμμύδι σε χοντρές φέτες. Βάζουμε τις μισές στη γάστρα και επάνω τους τοποθετούμε το κρέας.

Διασκορπίζουμε πάνω στο κρέας και στη γάστρα το υπόλοιπο κρεμμύδι και τις σκελίδες σκόρδου.

Προσθέτουμε το μπαχάρι, τη δάφνη και το νερό (ή το ζωμό).

Κλείνουμε τη γάστρα με το καπάκι.

Ψήνουμε αρχικά για μία ώρα το κρέας μόνο του, σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C.

Σε μπουλ ανακατεύουμε τις πατατούλες (καθαρισμένες ή με τη φλούδα, όπως τις προτιμάτε) και τα καρότα με τη μουστάρδα, λίγο ελαιόλαδο και την πάπρικα. Αλατοπιπερώνουμε και προσθέτουμε το θυμάρι.

Βγάζουμε τη γάστρα από το φούρνο. Τοποθετούμε τις πατάτες και τα καρότα στη γάστρα μαζί με το κρέας. Ρίχνουμε και το χυμό λεμονιού και σκεπάζουμε ξανά τη γάστρα με το καπάκι.

Συνεχίζουμε το ψήσιμο ακόμα μιάμιση με 2 ώρες. Συνολικά ψήνουμε γύρω στις δυόμιση με 3 ώρες μέχρι να μαλακώσει καλά το κρέας και να ψηθούν οι πατάτες.

Σερβίρουμε και απολαμβάνουμε!

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [Κατσικάκι στη γάστρα](#) και [Χοιρινό μπούτι με δέρμα στη γάστρα](#)

Κότσι μοσχαρίσιο (οσομπούκο) στη γάστρα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Ξεπλένουμε το κρέας να απομακρυνθούν τυχόν κοκαλάκια. Το στεγνώνουμε ελαφρά με χαρτί κουζίνας και αλατοπιπερώνουμε.
- 2 Κόβουμε το κρεμμύδι σε χοντρές φέτες. Βάζουμε τις μισές στη γάστρα και επάνω τους τοποθετούμε το κρέας.
- 3 Διασκορπίζουμε πάνω στο κρέας και στη γάστρα το υπόλοιπο κρεμμύδι και τις σκελίδες σκόρδου.
- 4 Προσθέτουμε το μπαχάρι, τη δάφνη και το νερό (ή το ζωμό).
- 5 Κλείνουμε τη γάστρα με το καπάκι. Ψήνουμε αρχικά για μία ώρα το κρέας μόνο του, σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C.

- 6 Σε μπολ ανακατεύουμε τις πατατούλες (καθαρισμένες ή με τη φλούδα, όπως τις προτιμάτε) και τα καρότα με τη μουστάρδα, λίγο ελαιόλαδο και την πάπρικα. Αλατοπιπερώνουμε και προσθέτουμε το θυμάρι.
- 7 Βγάζουμε τη γάστρα από το φούρνο. Τοποθετούμε τις πατάτες και τα καρότα στη γάστρα μαζί με το κρέας. Ρίχνουμε και το χυμό λεμονιού και σκεπάζουμε ξανά τη γάστρα με το καπάκι.
- 8 Συνεχίζουμε το ψήσιμο ακόμα μιάμιση με 2 ώρες. Συνολικά ψήνουμε γύρω στις δύομιση με 3 ώρες μέχρι να μαλακώσει καλά το κρέας και να ψηθούν οι πατάτες.
- 9 Σερβίρουμε και απολαμβάνουμε! Καλή όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το Κατσικάκι στη γάστρα και Χοιρινό μπούτι με δέρμα στη γάστρα