

Αγαπημένο φαγητό όλων το κοκκινιστό μοσχάκι που λιώνει στο στόμα, σε ποιον δε φέρνει παιδικές μνήμες από την οικογένεια μαζεμένη γύρω από το τραπέζι, ειδικά τις Κυριακές; Το απολαμβάνουμε μαζί με πατάτες τηγανιτές, πουρέ, ρύζι ή μακαρόνια. Η συνταγή είναι εύκολη και πετυχαίνει πάντα! Χρειάζεται μόνο καλό κρέας, νόστιμες ντομάτες και πολλή αγάπη!

Τι θα χρειαστείτε

1 κιλό μοσχάρι ποντίκι

1 μεγάλο κρεμμύδι φιλοκομμένο ή τριμμένο

2 σκελίδες σκόρδο

250 ml συμπυκνωμένος χυμός ντομάτας

250 ml ντομάτες στον τρίφτη

1 κ.γλ. πελτέ ντομάτας

1 καρότο

2 φύλλα δάφνης

1 ξυλάκι κανέλα

5-6 κόκκους μπαχάρι

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Μοσχάρι κοκκινιστό

Εκτέλεση συνταγής

Σε βαθύ τηγάνι που κλείνει με καπάκι ή κατσαρόλα, βάζουμε ελαιόλαδο ώστε να καλυφθεί ο πάτος. Σωτάρουμε το κρέας πρώτα από τη μια μεριά και μετά από την άλλη. Το αφαιρούμε προσωρινά. Σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Τρίβουμε τον πελτέ στην κατσαρόλα. Επιστρέφουμε το κρέας. Βάζουμε τις ντομάτες, το καρότο σε ροδέλες και τον πουρέ ντομάτας και αλατοπιπερώνουμε. Ρίχνουμε τα μπαχάρια, τα δαφνόφυλλα και την κανέλα. Συμπληρώνουμε με λίγο νερό να σκεπαστεί σχεδόν το κρέας. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για περίπου 1 ώρα μέχρι να μαλακώσει το κρέας και να μελώσει η σάλτσα. Σερβίρουμε με πατάτες τηγανιτές, [πουρέ](#), [ρύζι](#) ή μακαρόνια. Καλή όρεξη!

Μοσχάρι κοκκινιστό

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σωτάρουμε το μοσχάρι σε ελαιόλαδο
- 2 Το αφαιρούμε και σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο
- 3 Τρίβουμε τον πελτέ ντομάτας στον πάτο της κατσαρόλας
- 4 Επιστρέφουμε το κρέας στην κατσαρόλα
- 5 Ρίχνουμε τη ντομάτα
- 6 Αλατοπιπερώνουμε
- 7 Ρίχνουμε την κανέλα, τα δαφνόφυλλα και τα μπαχάρια
- 8 Συμπληρώνουμε λίγο νερό και χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία. Σιγοβράζουμε για 1 ώρα μέχρι να μαλακώσει καλά το κρέας.
- 9 Σερβίρουμε με ρύζι, πατάτες, πουρέ ή μακαρόνια. Καλή όρεξη!