

Αγαπημένη συνταγή για κλασικό μοσχάκι λεμονάτο, με βελούδινη σάλτσα! Το σιγανό βράσιμο και το σωστό κομμάτι κρέατος παίζουν πολύ μεγάλο ρόλο στην επιτυχία του φαγητού. Το λεμόνι απογειώνει τη γεύση και η σάλτσα αγκαλιάζει τέλεια το μοσχάρι και όλα τα συνοδευτικά!

## Τι θα χρειαστείτε

1 κιλό μοσχάρι ποντίκι

1 μέτριο κρεμμύδι

2 σκελίδες σκόρδο

Χυμό από ένα μεγάλο λεμόνι

1 κ.σ. κορν φλάουρ

Ένα φύλλο δάφνης

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

# Μοσχάρι λεμονάτο

## Εκτέλεση συνταγής

Σε κατσαρόλα σε ελαιόλαδο σωτάρουμε το μοσχάρι κομμένο σε μερίδες. Μόλις ροδίσει από τη μια μεριά το γυρνάμε και από την άλλη και προσθέτουμε το κρεμμύδι ψιλοκομμένο και το σκόρδο σε φετάκια.

Μόλις γυαλίσει το κρεμμύδι, μετά από 2-3 λεπτά δηλαδή, σβήνουμε με το χυμό λεμονιού. Προσθέτουμε ένα φλιτζάνι νερό και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι και το δαφνόφυλλο. Σκεπάζουμε με το καπάκι και σιγοβράζουμε μέχρι να μαλακώσει καλά το μοσχάρι, μία με μιάμιση ώρα, αναλόγως.

Όταν το μοσχάρι είναι έτοιμο αφαιρούμε το δαφνόφυλλο. Σε μισό φλιτζάνι κρύο νερό διαλύουμε το κορν φλάουρ και το προσθέτουμε στην κατσαρόλα. Αφήνουμε να πάρει μερικές βράσεις μέχρι να δούμε τη σάλτσα να αρχίσει να πήζει. Τότε σβήνουμε τη φωτιά και αποσύρουμε το φαγητό από το μάτι.

Σερβίρουμε με ένα ωραίο [πιλάφι](#) ή πατάτες τηγανιτές ή [πουρέ πατάτας](#)!

Καλή όρεξη

# Μοσχάρι λεμονάτο

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε κατσαρόλα σε ελαιόλαδο σωτάρουμε το μοσχάρι κομμένο σε μερίδες.
- 2 Μόλις ροδίσει από τη μια μεριά το γυρνάμε και από την άλλη και προσθέτουμε το κρεμμύδι ψιλοκομμένο και το σκόρδο σε φετάκια.-
- 3 Μόλις γυαλίσει το κρεμμύδι, μετά από 2-3 λεπτά δηλαδή, σβήνουμε με το χυμό λεμονιού.
- 4 Προσθέτουμε ένα φλιτζάνι νερό και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι και το δαφνόφυλλο. Σκεπάζουμε με το καπάκι και σιγοβράζουμε μέχρι να μαλακώσει καλά το μοσχάρι, μία-με μιάμιση ώρα, αναλόγως.-
- 5 Όταν το μοσχάρι είναι έτοιμο αφαιρούμε το δαφνόφυλλο. Σε μισό φλιτζάνι κρύο νερό διαλύουμε το κορν φλάουρ και το προσθέτουμε στην κατσαρόλα. Αφήνουμε να πάρει μερικές βράσεις μέχρι να δούμε τη σάλτσα να αρχίσει να πήζει. Τότε σβήνουμε τη φωτιά και αποσύρουμε το φαγητό από το μάτι.
- 6 Σερβίρουμε με ένα ωραίο πιλάφι ή πατάτες τηγανιτές ή πουρέ πατάτας! Καλή όρεξη-