



ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό & 200 γραμμάρια μοσχάρι
- ½ φλιτζάνι ελαιόλαδο (κρατάμε 2 κουταλιές της σούπας)
- 1 μικρό κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 κομμάτι πράσο προαιρετικά
- 1 φλιτζάνι λευκό ξηρό κρασί
- 1 κιλό ντομάτες ώριμες, ψιλοκομμένες ή τριμμένες ή 1 ½ κουταλιά της σούπας πελτέ
- 1 πρέζα ζάχαρη
- 500gr κριθαράκι χόνδρο
- Αλάτι – πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σοτάρουμε το κρέας στο ελαιόλαδο για να ροδίσει. Προσθέτουμε το σκόρδο, το κρεμμύδι και το πράσο ολόκληρα & τέλος ζάχαρη. Σβήνουμε με κρασί & αφήνουμε μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ.

Προσθέτουμε τις ντομάτες και λίγο νερό μέχρι να καλυφτεί το κρέας. Τα αφήνουμε να σιγοβράσουν, ώσπου το κρέας να μαλακώσει. τέλος βάζουμε αλάτι & πιπέρι.

Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε το λάδι, γυαλίζουμε το κριθαράκι & μετά το αδειάζουμε στο ταψί.

Από πάνω βάζουμε το κρέας και περιχύνουμε με τη σάλτσα αφαιρώντας τα λαχανικά.

Προσθέτουμε λίγο νερό, το βάζουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C και ψήνουμε για 45'λεπτα.