1 Σεπτεμβρίου 2013

Μοσχάρι με πιπεριές και μπύρα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Υλικά συνταγής

- **1 κιλό** μοσχάρι λαιμός
- **1** κόκκινη πιπεριά ψιλοκομμένη χωρίς σπόρους
- **1** πράσινη πιπεριά ψιλοκομμένη
- **1** κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- **2 σκ.** σκόρδο ψιλοκομμένες
- **4** ντομάτες ψιλοκομμένες
- **1** καυτερή πιπερίτσα ψιλοκομμένη
- **1/2 ματσάκι** μαϊντανό ψιλοκομμένο
- **2** δαφνόφυλλα
- **1 κ.γ.** κύμινο σκόνη
- **1 φλ.** ζωμός κρέατος
- **1 φλ.** μπύρα
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

- Για το σερβίρισμα
- **8** πίτες αραβικές
- γιαούρτι στραγγιστό

Πικάντικο πιάτο με κρέας και καλοκαιρινή διάθεση.
Εκτέλεση
Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180C, στις αντιστάσεις. Ψιλοκόβουμε το κρέας σε καρέ 2 εκ., αφαιρούμε τα κοτσάνια, τους σπόρους και τις ίνες από τις πιπεριές. Σε ένα μπολ βάζουμε τις ψιλοκομμένες πιπεριές, το κρεμμύδι, το σκόρδο, τις ντομάτες, την καυτερή πιπεριά, τον μαϊντανό, το δαφνόφυλλο, το κύμινο και αλατοπίπερο.
Ανακατεύουμε πολύ καλά όλα τα υλικά. Βάζουμε τα μισά υλικά σε λαδωμένο πυρίμαχο σκεύος. Στρώνουμε σε μια στρώση το κρέας και καλύπτουμε με τα υπόλοιπα υλικά. Ραντίζουμε με 1/4 φλ. λαδιού ελαιόλαδο και περιχύνουμε με το μισό ζωμό και τη μπύρα. Καλύπτουμε το πυρίμαχο με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε το πικάντικο μοσχάρι για 2 ώρες. Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και συνεχίζουμε το ψήσιμο έως ότου μαλακώσει καλά το κρέας και μείνει ελάχιστη δεμένη σάλτσα. Σερβίρουμε με πίτες ζεστές και στραγγιστό γιαούρτι.
Tips
Γίνεται και στην κατσαρόλα.Το αφήνουμε σκεπασμένο καλά και σε χαμηλή φωτιά μέχρι να μαλακώσει το κρέας. Προς το τέλος του βρασμού δυναμώνουμε τη φωτιά να μειωθεί η σάλτσα, να δέσει και να πυκνώσει.

Μερίδες: 8
Πηγή: argiro.gr