

Κατσικάκι κοκκινιστό με μελιτζάνες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 2000 γρ. κατσίκι κατά προτίμηση μπούτι
- ντομάτα (1κ.σ.), τριμμένη στην χονδρή πλευρά του τρίφτη
- 2 κρεμμύδια ξερά μεγάλα, ψιλοκομμένα
- 5 σκελίδες σκόρδου ψιλοκομμένες
- 8 μελιτζάνες τσακώνικες κομμένες στα τρία ή κάθε μία
- 150 ml. ελαιόλαδο
- Αλάτι κατά βούληση
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση
- φρέσκια ρίγανη 1κ.σ., τριμμένη
- 30 γρ. ζάχαρη ή μέλι
- Χρόνος Προετοιμασίας
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη

- Αριθμός ατόμων
- 6 άτομα

Πλένουμε και κόβουμε το κατσικάκι σε μερίδες και το σοτάρουμε ελαφρά σε μια κατσαρόλα, με το λάδι, το σκόρδο και το κρεμμύδι.

Μόλις ροδίσει ελαφρά από όλες οι πλευρές του, προθέτουμε τη ρίγανη και νερό τόσο ώστε να σκεπαστεί το κρέας.

Ανακατεύουμε και μαγειρεύουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να μαλακώσει το κατσικάκι μας.

Στην συνέχεια προσθέτουμε τις ντομάτες, τη ζάχαρη και τα κομμάτια από τις μελιτζάνες, αλατοπιπερώνουμε και συνεχίζουμε το μαγείρεμα μέχρι το φαγητό να ψηθεί εντελώς.

Αν χρειαστεί προσθέτουμε νερό, ώστε να έχουμε αρκετή σάλτσα όταν το σερβίρουμε.

Πηγή : [Cookbox.gr](https://www.cookbox.gr)