



Υλικά:

1 κιλό κρέας μοσχαρίσιο κομμένο σε κύβους
3 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
½ ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
1-2 δαφνόφυλλα
½ κανάτα νερό
1 ποτήρι κόκκινο ξηρό κρασί
½ φλυτζάνι του τσαγιού ελαιόλαδο
2 κουταλιές αλεύρι
Αλάτι, πιπέρι κόκκινο, πιπέρι μαύρο, 1 ξυλαράκι κανέλα

Εκτέλεση:

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το ελαιόλαδο και τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι και τον μαϊντανό. Στη συνέχεια ρίχνουμε το κρέας κομμένο σε κύβους. Ανακατεύουμε μέχρι να μαραθεί το κρεμμύδι και ο μαϊντανός και το κρέας να πάρει χρώμα.

Σβήνουμε το φαγητό με το κόκκινο κρασί και προσθέτουμε 2 κουταλιές αλεύρι για να δέσει η σάλτσα.

Προσθέτουμε το αλάτι, λίγο κόκκινο και λίγο μαύρο πιπέρι, το ξυλαράκι της κανέλας και τα φύλλα δάφνης.

Προσθέτουμε ½ κανάτα νερό και το αφήνουμε να βράσει σε μέτρια φωτιά για 2

ώρες.

Το συνοδεύουμε με σπυρωτό πιλάφι.

Πηγή: ikypros.com