

ΜΟΣΧΑΡΙ MARENGO

ΥΛΙΚΑ

(ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

1/2 κιλό μοσχάρι(κομμένο σε κύβους)

1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο

2 κ.σ. λάδι

1/2 κούπα μανιτάρια

1 καρότο(σε φέτες)

1 κουτ.σ. πελτέ ντομάτα

αλάτι, πιπέρι

1 φύλλο δάφνης

θυμάρι

1/2 κούπα νερό ζεστό

1/2 φλ. λευκό κρασί

1/4 κούπα γιαούρτι 2 %

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια κατσαρόλα σοτάρτε το κρέας . Βγάλτε το κρέας και ρίξτε στην κατσαρόλα το κρεμμύδι , τα μανιτάρια και το καρότο για 5 λεπτά.

Προσθέτετε το κρέας και όλα τα υπόλοιπα υλικά (εκτός το γιαούρτι).

Σιγοβράζετε με σκεπασμένη κατσαρόλα 30 λεπτά.

Αφού κρυώσει προσθέτετε το γιαούρτι και βαλτέ το πάνω στην φωτιά να ζεσταθεί καλά (χωρίς να βράσει)