

Κόκορας κρασάτος

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά:

- 1 κόκορα
- 2 κρεμμύδια ξερά
- 5 ντομάτες
- 2 κσο πελτέ
- Κόκκους μπαχάρι
- 1 ξυλάκι κανέλας
- 1 λίτρο ροζέ κρασί
- Ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

Κόβουμε τον κόκορα σε μερίδες και τον σοτάρουμε με το κρεμμύδι που έχουμε ψιλοκόψει.

Ρίχνουμε τον πελτέ και την ντομάτα που την έχουμε κόψει σε μεγάλα κομμάτια και

τα μπαχαρικά. Τα αφήνουμε να σοταριστούν και τα σβήνουμε με το κρασί.

Μόλις εξατμιστεί το κρασί προσθέτουμε νερό μέχρι να τα καλύψει και σιγοβράζουμε για 45 λεπτά.

Πηγή: ipop.gr