

Μοσχάρι με κολοκυθάκια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά:

- 1 κιλό μοσχάρι σε φέτες
- 1 κιλό κολοκυθάκια σε ροδέλες
- 1 κρεμμύδι ξερό
- Μαιντανό ψιλοκομμένο
- Λίγο πολτό ντομάτας
- 1/2 φλυτζάνι κόκκινο κρασί
- Αλάτι-πιπέρι
- Λάδι

Εκτέλεση:

Σοτάρουμε τα κολοκυθάκια σε ένα τηγάνι με λίγο λάδι, μέχρι να μαλακώσουν. Τα βγάζουμε σε πιάτο.

Σε κατσαρόλα σοτάρουμε το κρεμμύδι με το μοσχάρι μέχρι να ροδίσει και σβήνουμε με το κρασί. Προσθέτουμε τον πολτό τομάτας, αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε να βράσει μέχρι να μαλακώσει, προσθέτοντας νερό. Όταν κοντεύει να γίνει ρίχνουμε τον μαιντανό. Αν χρειαστεί δένουμε τη σάλτσα με λίγο μπέικιν

πάουντερ, διαλυμένο σε νερό.

Σερβίρουμε τα κολκυθάκια και από πάνω φέτες μοσχάρι, και ρίχνουμε τη σάλτσα από πάνω.

Πηγή: ipop.gr