

Μοσχάρι κατσαρόλας με λαχανικά

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



- 900 γρ. μοσχάρι, σε κομμάτια
- 3 κ.σ. εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
- 4 κύβους βοδινού, θρυμματισμένοι
- 4 φλ. νερό
- 1 κ.γ. δενδρολίβανο, αποξηραμένο
- 1 κ.γ. μαϊντανό, αποξηραμένο
- ½ κ.γ. πιπέρι μαύρο, φρεσκοτριμμένο
- 3 μεγάλες πατάτες, καθαρισμένες και κομμένες σε κύβους
- 4 καρότα, τεμαχισμένα
- 4 κοτσάνια σέλερι, τεμαχισμένα
- 1 μεγάλο κρεμμύδι, τεμαχισμένο
- 2 κ.γ. κορν φλαούρ
- 2 κ.γ. κρύο νερό

Διαδικασία

Σε μια μεγάλη κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά και μαγειρεύουμε το μοσχάρι, μέχρι να ροδίσει.

Διαλύουμε τους κύβους στο νερό και αδειάζουμε το ζωμό στην κατσαρόλα..

Προσθέτουμε το δενδρολίβανο, το μαϊντανό και το πιπέρι.

Αφήνουμε να πάρει μία βράση και στη συνέχεια χαμηλώνουμε τη φωτιά, σκεπάζουμε την κατσαρόλα και σιγοβράζουμε για 1 ώρα.

Προσθέτουμε τις πατάτες, τα καρότα, το σέλερι, το κρεμμύδι και ανακατεύουμε.

Διαλύουμε το κορν φλάουρ σε 2 κ.γ. κρύο νερό, το ρίχνουμε στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε.

Σκεπάζουμε και σιγοβράζουμε για ακόμη 1 ώρα.

Πηγή: dimitrisskarmoutsos.gr