

Κρέας κρασάτο μεμανιτάρια



Μοναδική συνταγή για κρέας κρασάτο μεμανιτάρια που σίγουρα θα σας κάνει να αγαπήσετε λίγο παραπάνω την γεύση του κρέατος. Σήμερα θα μάθουμε πως μπορούμε να νοστιμίσουμε ακόμη παραπάνω το κρέας και να χαρίσουμε στους αγαπημένους μας ένα καταπληκτικό πιάτο.

Υλικά:

1 κ. μοσχάρισιο [Κρέας Αρωμα - Φάρμες Ωμέγα](#)

1 κρεμμύδι λιωμένο

10μανιτάρια στρογγυλά

? ποτήρι ελαιόλαδο ARISTON

1 κουταλάκι αλάτι Ιμαλαίων Saltic

1 ποτήρι κόκκινο ξηρό κρασί

1 κουταλιά βούτυρο BEA

1/2 κουταλάκι μαυρο πιπερι ΜΠΑΧΑΡ

1 κουταλιά ΝΙΣΕΣΤΕ Αφοι Κεραμάρη MANNA

Για σερβίρισμα:

Παραδοσιακά ζυμαρικά ΚΑΝΔΥΛΑΣ

Πράσινα φασολάκια και βούτυρο BEA

Εκτέλεση:

Κόβεις ταμανιτάρια και σωτάρεις σε λάδι μαζί με το κρεμμύδι. Ρίχνεις φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Κόβεις το κρέας σε μερίδες και τις ρίχνεις και αυτές να σωταριστούν σε δυνατή φωτιά. Στην συνέχεια σβήνεις με κρασί και χαμηλώνεις τη φωτιά. Ανακατεύεις και βάζεις αλάτι, πιπέρι και

βούτυρο. Σε λίγο νερό διαλύεις νισεστέ και ρίχνεις στην κατσαρόλα. Ανακατεύεις και αφήνεις να σιγοβράσει σε μέτρια φωτιά για περίπου μία ώρα. Σερβίρεις με ζυμαρικά ή φασολάκια.

Δες και το βίντεο με την εκτέλεση από την εκπομπή Happy Cook

<iframe width="640" height="360" src="https://www.youtube.com/embed/NuuHzacZ8cs" frameborder="0" allowfullscreen></iframe>



INFO:

- Το μοσχαρίσιο κρέας Άρωμα προσφέρει μια ξεχωριστή γευστική εμπειρία όπου οι αισθήσεις παρασύρονται από τα μοναδικά του οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Οι λεπτές ίνες χαρίζουν μαλακή υφή σε ένα χυμώδες κρέας, με χαρακτηριστικό ροζ χρώμα.
- Το μοναδικό του άρωμα γίνεται άμεσα αντιληπτό από την νοικοκυρά και τον επαγγελματία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, και κορυφώνεται στο γεύμα.



- Η ξεχωριστή του γεύση, μετατρέπει το κρέας Άρωμα σε αντικείμενο πόθου αμέσως αφότου το δοκιμάσουμε.
- Το εκλεκτό αυτό τρόφιμο είναι αποτέλεσμα ιδιαίτερης αφοσίωσης και τεχνικής στην παραγωγή βόειου κρέατος. Προέρχεται αποκλειστικά από βοοειδή των φυλών Limousin, γνωστής για το μαλακό στην κοπή, τρυφερό κατά τη μάσηση, και χαμηλό σε κορεσμένα λιπαρά και χοληστερόλη κρέας που παράγει, καθώς και Blonde D' Aquitaine και Aubrac, που δίνουν υψηλή αναλογία κρέατος προς λίπος.



- Το κατοχυρωμένο με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας μίγμα περιέχει μόνο φυσικά αρωματικά συστατικά της ελληνικής φύσης όπως η ρίγανη, ο βασιλικός και ο δυόσμος, που παρέχουν φυσικές αντιοξειδωτικές ιδιότητες και επιπλέον εμπλουτίζουν τους μύες του ζώου με ωμέγα-3

πολυακόρεστα λιπαρά οξέα και βιταμίνη Ε.

- Τα ωμέγα-3 πολυακόρεστα λιπαρά οξέα είναι διατροφικά απαραίτητα καθώς δεν συντίθενται από τον ανθρώπινο οργανισμό (προσλαμβάνονται μόνο μέσω τροφίμων). Έχουν επίσης συνδεθεί με τη μείωση του κινδύνου παθήσεων του καρδιαγγειακού συστήματος, την αντιοξειδωτική και αντιφλεγμονώδη δράση έναντι χρόνιων ασθενειών και την καλή ανάπτυξη του εμβρύου κατά την εγκυμοσύνη.



bletsas.gr
Ευτύχης Μηδέτσας

Δες [εδώ](#) την συνοδευτική σαλάτα.



bletsas.gr
Ευτύχης Μηλέτσας