

Μοσχάρι με Ξινόμαυρο και Μπάτζο



Μία συνταγή που φτιάξαμε στο επεισόδιο Harry Cook στην Βέροια, στο εστιατόριο Βεργιώτικο μαζί με τον Νίκο με κρέας από την Φάρμα Κουτσιώφτη και άλλα τοπικά προϊόντα Ημαθίας.



1 κιλό μοσχαρίσιο κρέας ΑΡΩΜΑ - Φάρμες Ωμέγα

1 ποτήρι κρασί Ξινόμαυρο

1 λευκό κρεμμύδι

2 ντομάτες στον τρίφτη

1 ποτήρι ελαιόλαδο

Αλάτι - πιπέρι

Φρέσκο θυμάρι και ρίγανη

1 μπουλ τριμμένο Μπάτζο ή κεφαλοτύρι

1+ λίτρο νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε σε γάστρα ή στάμνα το κρέας, το κρασί, το κρεμμύδι κομμένο σε φέτες, τη ντομάτα, το λάδι, το αλάτι και το πιπέρι. Σκεπάζουμε με το νερό, ανακατεύουμε και βάζουμε στο φούρνο για 3 ώρες στους 200 βαθμούς. προσέχουμε κάθε τόσο μην καεί ή να μην τελειώσει το νερό. 10 λεπτά πριν το βγάλουμε βάζουμε τα φρέσκα μυρωδικά και το τυρί μπάτζο. Καλή όρεξη!





Δείτε και το βίντεο με το ταξίδι μας στην Βέροια από την εκπομπή Harry Cook



Λίγα λόγια για το Βεργιώτικο

Από το 1997 το **“Βεργιώτικο”** κατόρθωσε να καθιερωθεί σαν ένα από τα καλύτερα εστιατόρια της Βέροιας και αυτό γιατί έχει καταφέρει να συνδυάσει το καλό φαγητό με ένα ευχάριστο και φιλικό περιβάλλον.

Η κουζίνα του καταστήματος προσφέρει παραδοσιακά Ελληνικά φαγητά, Μεσογειακές γεύσεις και Διεθνής απολαύσεις.

Εκτός από τα ψητά στην σχάρα, τους λαχταριστούς μεζέδες και τις σπιτικές σαλάτες, αξίζει κανείς να δοκιμάσει τοπικές νοστιμιές όπως γιαπράκια αυγολέμονο, τσιγεροσαρμά, φασόλια νταβά, ζυγούρι με μελιτζάνες, αγριογούρουνο με δαμάσκηνα ή κιδώνια, πάπια με μέλι και θυμάρι ή με πορτοκάλι, λαχανικά σχάρας, Σατομπριάν, Σουβλάκι μπότσαρι κ.α.

Επίσης προσφέρονται σουτζουκάκια σμυρναίικα, μπρόκολα αλά κρέμ, φιλέτο αλά κρεμ, και διάφορα άλλα πιάτα ημέρας όπως μουσακάς, χοιρινό ριγανάτο, μπεκρή μεζέ, χασάπικο κ.α.

Τα κρασιά επιλέγονται από την περιοχή της Νάουσας.

Ο χώρος όπου στεγάζεται το **“Βεργιώτικο”** πρωτοτυπεί δομικά αφού είναι χτισμένος στην εσοχή ενός μεγάλου βράχου κάτω από τα παλιά τείχη της πόλης και με την ανάλογη διακόσμηση προσφέρει στιγμές χαλάρωσης και ξεγνοιασιάς.

Το καλοκαίρι μπορείτε να απολαύσετε το φαγητό σας στην αυλή του καταστήματος η οποία σκεπάζεται από μία κληματαριά και έχει θέα στον κάμπο της Βέροιας.

Το εστιατόριο - ταβέρνα **“Βεργιώτικο”** λειτουργεί όλες τις ημέρες του χρόνου από το μεσημέρι έως το βράδυ.

