Συνταγή μαγειρικής

Υλικά

1 κιλό μοσχαράκι (ζητήστε για κατσαρόλα από τον κρεοπώλη σας)
1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι
1 φλ. τσαγιού ντομάτα πελτέ (κονσέρβα)
1 κ.γ ντοματάκια πελτέ (το συμπυκνωμένο)
2 γαρύφαλλα
2 μπαχάρια
1 ξυλάκι κανέλα
3 φλ. τσαγιού κριθαράκι
Αλατοπίπερο, Ελαιόλαδο

Εκτέλεση

Ψιλοκόβω το κρεμμύδι και το μαραίνω σε μεγάλη κατσαρόλα.

Ρίχνω και το μοσχαράκι και το γυρίζω ώσπου να πάρει χρώμα.

Προσθέτω τον πελτέ, τα γαρύφαλλα, τα μπαχάρια και την κανέλα, αλατοπίπερο (όχι πολύ γιατί θα διορθώσω προς το τέλος) και συμπληρώνω με ζεστό νερό (να υπερκαλύψω το κρέας).

Αφήνω να πάρει μια γερή βράση και στη συνέχεια χαμηλώνω τη φωτιά κι αφήνω να σιγοβράσει.

Όταν η σάλτσα πιει το μισό νερό, αφαιρώ το ξύλο της κανέλας.

Όταν το κρέας μου είναι έτοιμο (κι αφού έχω προσθέσει όσο αλάτι και πιπέρι χρειάζεται), το αφαιρώ και προσθέτω στη σάλτσα λίγο νεράκι ακόμη (εκτός κι αν έχει μπόλικο από μόνο του) και το κριθαράκι.

Το αφήνω στο δυνατό να πάρει βράση και να μαλακώσει λίγο το κριθαράκι.

Στη συνέχεια, απομακρύνω από τη φωτιά και βάζω κρέας και κριθαράκι μαζί με τη σάλτσα του σε ένα πυρέξ.

Βάζω το γιουβέτσι μου σε προθερμασμένο φούρνο και τελειώνω εκεί, στους 160 βαθμούς (να πιει και τον υπόλοιπο ζωμό του).

Προβλεπόμενος χρόνος δεν υπάρχει, καθώς εξαρτάται από το πόσο ζωμό και πόσο δυνατό φούρνο έχω.

Απλά ελέγχω συνέχεια και βγάζω το ταψί εγκαίρως από τον φούρνο.

### Συμβουλές

1. Για πιο υγιεινή διατροφή μπορείτε να βάλετε κριθαράκι ολικής. Δε θα το ξεχωρίζετε από το κανονικό!
2. Για να μη λασπώσει το κριθαράκι μου, την ώρα που το βγάζω από το φούρνο, ρίχνω στο ταψί 2-3 παγάκια και ανακατεύω. Όταν θα σερβίρετε το κριθαράκι σας δε θα έχει κολλήσει!
3. Μπορείτε να σερβίρετε με τριμμένο τυράκι. Διαλέξτε ένα βλαχοτύρι με έντονη γεύση και θα νιώσετε ότι τρώτε το γιουβέτσι σας στο χωριό!