



Γιουβέτσι με λαχανικά

Υλικά

1 κιλό μοσχάρι
1 κιλό κρεμμύδια
μαϊντανός
σκόρδο
1 κιλό μελιτζάνες
1 κιλό ντομάτες
4 πιπεριές πράσινες
γλυκιές
1 πιπεριά καυτή
1 φλιτζ. λάδι
1 κουταλάκι μαύρο
πιπέρι
1 κουταλάκι κύμινο
1 1/2 κουταλάκι αλάτι
2 φλιτζ. ζωμό από το
κρέας

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τις μελιτζάνες, τις κόβουμε σε στρογγυλές φέτες και τις τοποθετούμε σε αλατόνερο μέχρι να καθαρίσουμε τα κρεμμύδια και αυτά σε στρογγυλές φέτες. Κόβουμε το κρέας σε πολύ μικρά κομματάκια, αφού προηγουμένως έχει μισοβράσει. Φτιάχνουμε έναν πολτό με την ντομάτα, τον μαϊντανό ψιλοκομμένο, 4 κομματάκια σκόρδο ψιλοκομμένα και μπαχαρικά. Παίρνουμε ταψάκι Νο 36. Τοποθετούμε πρώτα μια στρώση μελιτζά-

νες, βάζουμε επάνω τους αρκετή ποσότητα πολτού, μετά μια στρώση κρεμμύδια, ξανά λίγο πολτό πάνω από τα κρεμμύδια, το ψιλοκομμένο κρέας ώστε να καλύψει όλα τα κρεμμύδια. Πάνω στο κρέας τοποθετούμε φέτες από τις πιπεριές γλυκές και την καυτερή. Στην συνέχεια ξανά στρώση μελιτζάνες, στρώση κρεμμύδια και ξανά πολτός. Τέλος, περιχύνουμε το φαγητό με 1 φλιτζ. λάδι και 2 φλιτζ. ζωμό. Ψήνετε σε μέτρια φωτιά 1 1/2 ώρα.

Γιουβέτσι με κάστανα και κριθαράκι

Υλικά

1 1/2 κιλό
κρέας ψαχνό,
από χοιρινό,
αρνί, μοσχάρι
ανάμεικτο
3 κουταλιές
βούτυρο
750 γραμμ.
κάστανα
1 μικρό
κρεμμύδι, αλάτι,
πιπέρι
μπαχάρι,
κύμινο, 1/2 κιλό
κριθαράκι

Εκτέλεση

Κόβουμε το κρέας σε μικρά κομμάτια. Ψήνουμε τα κάστανα στον φούρνο και τα καθαρίζουμε. Ανακατεύουμε τα ψημένα κάστανα, τα κομμάτια το κρέας, τα μπαχαρικά και το κρεμμύδι ψιλοκομμένο. Το μίγμα το βάζουμε σε ένα σκεύος και το αναποδογυρίζουμε σε ταψί Νο 34. το σκεύος δεν το αφαιρούμε το βάζουμε σε κέντρο ταψιού, προσέχοντας να μην πέσουν τα κομμάτια κρέας και αφήνοντας γύρω γύρω στο ταψί ένα περιθώριο. Πάνω στο σκεύος βάζουμε

ένα βάρος και γύρω στο ταψί ρίχνουμε 3 ποτήρια νερό και το ψήνουμε στους 250°C για 2 1/2 ώρες, προσθέτοντας αν χρειαστεί και λίγο νερό ακόμα. Σοτάρουμε το κριθαράκι με 3 κουταλιές βούτυρο και το ρίχνουμε στο ταψί γύρω από το σκεύος που έχει το μίγμα. Προσθέτουμε και άλλο νερό βραστό και αλάτι και το αφήνουμε να ψηθεί 45' ακόμα. Το βγάζουμε από τον φούρνο, το αφήνουμε λίγο να κρυώσει, αφαιρούμε το σκεύος και σερβίρουμε.