

Μοσχάρι ραγού με καραμελωμένα κρεμμύδια

Υλικά

- 1kg μοσχάρι σπάλα
- 15g Μαρινάτα Dry για Μοσχάρι (Κωδ. 51007)
- 300g Σάλτσα Σμυρνέικη (Κωδ. 55740)
- 150g Καραμελωμένο Κρεμμύδι (Κωδ. 55129)
- 150g καρότο κομμένο σε κύβους
- 150g σέλερι κομμένο σε κύβους
- 50ml νερό
- 40ml λάδι

Εκτέλεση

1. Σε μπολ ανακατεύουμε τη Μαρινάτα Dry για Μοσχάρι με το νερό και το λάδι. Προσθέτουμε το κρέας και αφήνουμε στην άκρη.
2. Σε πυρίμαχο σκεύος, ρίχνουμε τη Σάλτσα Σμυρνέικη στην οποία έχουμε προσθέσει το Καραμελωμένο Κρεμμύδι και από πάνω τα λαχανικά.
3. Τέλος, βάζουμε το μοσχάρι.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε το κρέας σκεπασμένο στο φούρνο στους 180 °C για 1 ώρα και 40 λεπτά. Ξεσκεπάζουμε και συνεχίζουμε για 10 λεπτά ακόμη. Εναλλακτικά μαγειρεύουμε στην κατσαρόλα, με καπάκι, για 2 ώρες περίπου. Και στις δύο περιπτώσεις προσθέτουμε νερό αν χρειαστεί.