

ΑΡΝΙ ΤΑΣ-ΚΕ-ΜΠΑΠ



- ½ κιλό αρνί χωρίς κόκκαλα
- 1 - 2 κουτ. σούπας βούτυρο
- 300 γραμμ. κρεμμύδια κοκκάρι
- 1 ποτήρι κρασί άσπρο
- ½ κουτί ελαφρά συμπυκνωμένο χυμό τομάτας Primo Gusto Tomatini
- μαϊντανό
- 1 κουταλάκι ζάχαρη
- αλατοπίπερο
- 1/3 κουταλάκι του γλυκού μπούκοβο (προαιρετικά)

Κόβουμε το κρέας σε μικρά κομμάτια. Το τσιγαρίζουμε με το βούτυρο. Ρίχνουμε 3-4 κρεμμυδάκια τριμμένα, τα αφήνουμε να ροδίσουν. Σβήνουμε με κρασί. Προσθέτουμε το ψιλοκομμένο τοματάκι, το μαϊντανό και τα υπόλοιπα κρεμμύδια καθαρισμένα, το μπούκοβο, την ζάχαρη και το αλάτι. Τα αφήνουμε να σιγοβράσουν μέχρι να ψηθεί το κρέας και πήξει η σάλτσα και τότε προσθέτουμε τον μαϊντανό.

Tip

Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και στο πλάι γιαούρτι σακούλας.

Χρόνος Προετοιμασίας :15/

Χρόνος Ψησίματος:1 ώρα

Άτομα :4

Βαθμό δυσκολίας :*

Προτεινόμενο κρασί : Κόκκινο Syrah