

## ΜΟΣΧΑΡΙ MARENGO

### ΥΛΙΚΑ

(ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

1/2 κιλό μοσχάρι(κομμένο σε κύβους)

1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο

2 κ.σ. λάδι

1/2 κούπα μανιτάρια

1 καρότο(σε φέτες)

1 κουτ.σ. πελτέ ντομάτα

αλάτι, πιπέρι

1 φύλλο δάφνης

θυμάρι

1/2 κούπα νερό ζεστό

1/2 φλ. λευκό κρασί

1/4 κούπα γιαούρτι 2 %

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια κατσαρόλα σοτάρτε το κρέας . Βγάλτε το κρέας και ρίξτε στην κατσαρόλα το κρεμμύδι , τα μανιτάρια και το καρότο για 5 λεπτά.

Προσθέτετε το κρέας και όλα τα υπόλοιπα υλικά ( εκτός το γιαούρτι ).

Σιγοβράζετε με σκεπασμένη κατσαρόλα 30 λεπτά.

Αφού κρυώσει προσθέτετε το γιαούρτι και βαλτέ το πάνω στην φωτιά να ζεσταθεί καλά (χωρίς να βράσει)