

## ΜΟΣΧΑΡΙ ΡΟΛΟ

### ΥΛΙΚΑ

1 κιλό μοσχάρι από το στρογγυλό,  
κομμένο σε πλατιά φέτα πάχους  
ενός εκατοστού  
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο  
1/2 φλ. μανιτάρια  
1 πιπέρια ψιλοκομμένη  
1 καρότο σε καβάνια  
100γρ.τριμμενη γραβιέρα  
αλάτι, πιπέρια, ρίγανη  
1 κουταλιά μαϊντανός ψιλοκομμένος  
θυμάρι  
σκόρδο  
χυμός ενός λεμονιού  
λίγο ξύδι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια κατσαρόλα βράζουμε τα λαχανικά μαζί με  
το χυμός λεμονιού και με 2 φανερό . Ρίχνουμε τα  
μπαχαρικά και το ξύδι.  
Γεμιστε το κρέας με το μείγμα λαχανικών και με  
την γραβιέρα . Το δένουμε με σπάγκο(αφού το έχουμε  
κάνει ρολό) . Το βάζουμε στο ταψακι 3 πότερο και  
ψήνετε σε χαμηλή φωτιά για 1,5 ώρα.  
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 βαλτε  
το πάνω στην φωτιά να ζεσταθεί καλά ( χωρίς να  
βράσει )