

ΣΚΑΛΟΠΙΝΙΑ

ΥΛΙΚΑ

400γρ.μοσχαρι,
θυμάρι,
σκόρδο(μια σκελίδα)
1 κ.σ. λάδι
για την σάλτσα

100γρ.απαχο γιαούρτι
1 καρότο
1 κρεμμύδι
αλάτι, πιπέρι,
σέλινο
1 κ.γλ. βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβετε το κρέας σε μικρά κομμάτια. Χτυπήστε τα για να λεπτύνουν και τρίψτε τα με σκόρδο. Περιχύστε τα με το λάδι και πασπαλίστε τα με το θυμάρι και το πιπέρι. Ψήστε το κρέας (ελαφρά) Σιγοβράζετε με σκεπασμένη κατσαρόλα 20 λεπτά σε σιγανή φωτιά τα υλικά για την σάλτσα (τα λαχανικά ψιλοκομμένα ,το γιαούρτι, αλάτι, πιπέρι). Τέλος προσθέστε το βούτυρο και σερβίρετε μαζί με το κρέας