

Υπέροχο Κελαϊδι Σερρών !

Το Κελαϊδί Σερρών είναι ένα αγαπημένο πιάτο πολλών καλοφαγάδων εντός και εκτός συνόρων. Η απολαυστικότητα και ο συνδυασμός γεύσεων που περικλείει αυτό το πλούσιο πιάτο, το οδήγησε από τα ελληνικά χωριά στις κουζίνες των διασημότερων εστιατορίων στην Γαλλία !

ΥΛΙΚΑ : 1 κιλό Μοσχάρι,

3 πιπεριές πράσινες,

2 πιπεριές κόκκινες, 2 πιπεριές κίτρινες,

2 κρεμμύδια,

3/4 Φέτα τυρί,

3-4 ντομάτες,

Σκόρδο ψιλοκομμένο,

Αλάτι & Πιπέρι, 1 ποτήρι νερού Ελαιόλαδο
Καλαμάτας.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ : Κόβουμε μόνοι μας ή ζητάμε απο τον κρεοπώλη να μας κόψει το μοσχάρι σε ψηλές φέτες. Κόβουμε τις πιπεριές σε ένα μπολ και τρίβουμε τη φέτα σε ψιλό τρίμα. Παράλληλα έχουμε ετοιμάσει τις ντομάτες κόβοντας τες σε ροδέλες. Στη συνέχεια, προσθέτουμε το ψιλοκομμένο σκόρδο, κατά την προτίμησή μας, ανάλογα με το πόσο πικάντικο θέλουμε να είναι το αποτέλεσμα. Χρησιμοποιούμαι ταψί ή γάστρα (για περισσότερο ζουμερό φαγητό) . Εάν χρησιμοποιήσουμε ταψί, σκεπάζουμε το φαγητό με αλουμινόχαρτο.

Στρώνουμε όλη την επιφάνεια του ταψιού ή της γάστρας με τις φέτες μοσχαριού και πάνω απο κάθε φέτα προσθέτουμε με την

σειρά μία στρώση πιπεριά, μία στρώση ντομάτα, μια στρώση κρεμμύδι και σκόρδο. Συνεχίζουμε έτσι μέχρι να τελειώσουν τα υλικά μας ενώ στο τέλος προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και λάδι κατά το δοκούν.

Μυστικό : Εάν το φαγητό μαγειρευτεί σε γάστρα δεν προσθέτουμε καθόλου νερό. Εάν μαγειρευτεί σε ταψί προσθέτουμε 1 φλιτζάνι νερό. Το φαγητό σερβίρεται ιδανικά με ριζότο, πατάτες ή πουρέ.

ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΟΡΕΞΗ !