

27 Ιουλίου 2023

Καβούρες Γιαχνί

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)





Υλικά:

- 2 καβούρες μεγάλες
- 2 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 4 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 1 ματσάκι μάραθο, ψιλοκομμένο
- 1 ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- 1 φλιτζάνι λάδι
- 1,5 κουταλιά της σούπας ντοματοπελτέ
- 1 κρασοπότηρο κρασί κόκκινο
- Αλάτι, πιπέρι, δάφνη

Εκτέλεση:

Ρίχνουμε τις καβούρες σε νερό που βράζει και τις αφήνουμε για 40 λεπτά. Στο μεταξύ τσιγαρίζουμε στο λάδι το κρεμμύδι και το σκόρδο. Ρίχνουμε ένα φλιτζάνι από το ζουμί, όπου έβρασαν οι καβούρες και προσθέτουμε όλα τα υλικά εκτός από το κρασί. Αφήνουμε αυτή τη σάλτσα να πάρει μια βράση. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε τις βρασμένες καβούρες, αφού πρώτα τις κάνουμε από πάνω μια τομή με μαχαίρι. Τις περιχύνουμε με τη σάλτσα και τις μαγειρεύουμε σκεπασμένες σε δυνατή φωτιά για μισή ώρα. Ρίχνουμε το κόκκινο κρασί και τις κατεβάζουμε.

Πηγή: monastiriaka.gr