



ΒΟΥΒΑΛΙ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ ΜΕ ΚΥΔΩΝΙΑ, ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

1.200 γρ. βουβάλι «ελιά» χωρίς κόκαλο
1 κιλό κυδώνια
250ml κρασί κόκκινο ξηρό
1 ½ κιλό πατάτες
100 γρ. δαμάσκηνα απύρνηνα
600 γρ. μανιτάρια στρόγγυλα
80 γρ. τοματοπολτός
50 γρ. αλεύρι
100 γρ. βούτυρο βουβαλίσιο ή αγελαδινό
10 κόκκοι μπαχάρι
1 μικρό ξύλο κανέλλα
30 γρ. πορτοκάλι (φλούδα ενός τεμαχίου)
Αλάτι, πιπέρι



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Κόβουμε το βουβάλι σε χοντρά κομμάτια και το τσιγαρίζετε σε δυνατή φωτιά με το 1/3 του βουτύρου. Πουδράρουμε με το αλεύρι, σβήνουμε με κρασί, προσθέτετε τον ντοματοπολτό, τα καρυκεύματα και μισό λίτρο ζωμό μοσχαριού ή νερό. Βράζουμε για 1 ½ ώρα και στη συνέχεια προσθέτουμε τα κυδώνια, τις πατάτες, τα δαμάσκηνα και τα μανιτάρια αναλόγως επεξεργασμένα (βλ. παρακάτω). Συνεχίζουμε το ψήσιμο στο φούρνο στους 220 βαθμούς Κελσίου για 1 ½ ώρα ακόμη μέχρι να χυλώσει και να μαλακώσουν τα υλικά.

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑΣ

Κόβουμε τα κυδώνια σε τέταρτα και αφαιρούμε μόνο τα κουκούτσια. Τα τσιγαρίζουμε σε δυνατή φωτιά στο 1/3 της ποσότητας του βουτύρου. Κόβουμε τις πατάτες σε χοντρούς κύβους και τις τσιγαρίζουμε σε δυνατή φωτιά στο 1/3 του βουτύρου. Κόβουμε σε τέταρτα τα μανιτάρια και μουλιάζουμε τα δαμάσκηνα στο κρασί.





ΒΟΥΒΑΛΙ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΑΙ ΜΠΙΡΑ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

1.200γρ. βουβάλι «ελιά» (χωρίς κόκαλο)
1 κιλό πράσινες πιπεριές
1 κιλό κόκκινες πιπεριές
2 κουτ. σούπας μουστάρδα
2 σκελίδες σκόρδο
500ml μαύρη μπίρα
60γρ. φουντουκία
50γρ. αλεύρι
100γρ. βούτυρο βουβαλίσιο ή αγελαδινό
1/2 ματσάκι μαϊντανό
1/2 κουτ. σούπας μπαχάρι τριμμένο
Αλάτι, πιπέρι



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Κόβουμε τις πιπεριές σε χοντρές λωρίδες πλάτους ενάμισι εκατοστού. Στη συνέχεια τεμαχίζουμε το βουβάλι σε λωρίδες (πάχος ενός εκατοστού) και το τσιγαρίζουμε σε δυνατή φωτιά στο 1/3 του βουτύρου. Πουδράρουμε με το αλεύρι και ανακατεύουμε. Μετά από 5 λεπτά σβήνουμε με την μπίρα, προσθέτουμε τα καρυκεύματα, τη μουστάρδα, το σκόρδο και μισό λίτρο ζωμό ή νερό.

Ψήνουμε στο φούρνο για στους 220 βαθμούς Κελσίου για 2 ώρες. Στη συνέχεια προσθέτουμε τις πιπεριές αναλόγως επεξεργασμένες. Συνεχίζετε το ψήσιμο για 1 ώρα μέχρι να χυλώσει και να μαλακώσουν τα υλικά.

Συνοδεύεται με ρύζι πιλάφι βρασμένο σε ζωμό αρωματισμένο με μπαχάρι.





ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΒΟΥΒΑΛΙΟΥ ΜΕ ΒΡΩΜΗ ΚΑΙ ΣΠΟΡΟΥΣ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

1.200 γρ. κιμάς βουβαλιού από σπάλα

160 γρ. βρώμη

2 ασπράδια αβγού

30 γρ. ηλιόσπορο

2 κρεμμύδια ξηρά σε πουρέ

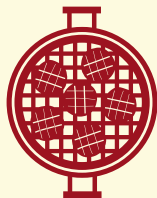
50 γρ. ελαιόλαδο

80 γρ. γάλα

1/2 ματσάκι μαϊντανός ψιλοκομμένος

3 πρέζες μπαχάρι τριμμένο

Αλάτι, πιπέρι



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Κόβουμε το βουβάλι σε χοντρά κομμάτια και το τσιγαρίζετε σε Μαρινάrouμε τη βρώμη στο γάλα για να φουσκώσει. Στη συνέχεια ανακατεύετε όλα τα υλικά. Πλάθουμε σε μπιφτεκάκια 80γρ και ψήνουμε στη σχάρα ή στο τηγάνι.

Σερβίrouμε με ρύζι το οποίο γαρνίrouμε με καβουρδισμένο αμύγδαλο



QUALITY BUBALIS

**ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΝΩΠΟΥ ΓΑΛΑΤΟΣ
ΜΕ ΑΝΩΤΕΡΑ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΒΟΥΒΑΛΟ**



ΔΡΑΣΗ 10.2.1 «ΓΕΝΕΤΙΚΟΙ ΠΟΡΟΙ ΣΤΗΝ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ»,

ΜΕΤΡΟ 10, ΤΟΥ ΠΑΑ 2014-2020



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ «ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ»
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

ΒΟΥΒΑΛΙ ΔΑΜΑΣΚΙΝΑ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ

1.200 γρ. βουβάλι
1 κιλό κυδώνια
250ml κρασί κόκκινο
1 ½ κιλό πατάτες
100 γρ. δαμάσκηνα
600 γρ. μανιτάρια
80 γρ. τοματοπολτός
50 γρ. αλεύρι
100 γρ. βούτυρο βουβάλι
10 κόκκοι μπαχάρι
1 μικρό ξύλο κανέλλα
30 γρ. πορτοκάλι (φλούδα)
Αλάτι, πιπέρι

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Κόβουμε το βουβάλι σε χοντρά
δυνατά φωτιά με το 1/3 του βουβάλι
σβήνουμε με κρασί, προσθέτουμε
και μισό λίτρο ζωμό μοσχαριού
στη συνέχεια προσθέτουμε τα κρεμμύδια
και τα μανιτάρια αναλόγως επεξεργασίας.
Συνεχίζουμε το ψήσιμο στο φούρνο
για 1 ½ ώρα ακόμη μέχρι να κυλά

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑΣ

Κόβουμε τα κυδώνια σε τέταρτα και σφαιροποιούμε
Τα τσιγαρίζουμε σε δυνατή φωτιά στο 1/3 του βουβάλι
Κόβουμε τις πατάτες σε χοντρούς κύβους
σε δυνατή φωτιά στο 1/3 του βουβάλι.
Κόβουμε σε τέταρτα τα μανιτάρια και μουλιάζουμε
τα δαμάσκηνα στο κρασί.



ΦΩΜΠΙΤΥ ΒΟΥΒΑΛΙΣ

ΟΙΚΟΓΕΝΕΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΡΕΤΟΣ ΚΑΙ ΝΑΟΥ ΓΑΛΑΤΟΣ
ΜΕ ΑΝΤΙΓΕΝΟΤΙΚΑ ΚΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΒΟΥΒΑΛΟ

ΔΡΑΣΗ 10.2.1 «ΓΕΝΕΤΙΚΟΙ ΠΟΡΟΙ ΣΤΗΝ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ»
ΜΕΤΡΟ 10. ΤΟΥ ΠΔΑ 2014-2020

