



ΓΙΔΑ ΒΡΑΣΤΗ ΜΕ ΤΡΑΧΑΝΑ

ΥΛΙΚΑ

2 κιλά γίδα (σε μερίδες από μπούτι)
600 γρ. τραχανά γλυκό
1 λεμόνι
1 μεγάλο κρεμμύδι
1 δαφνόφυλλο
1 κ.σ. ελαιόλαδο
λίγο βούτυρο
αλάτι
πιπέρι

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Μόνο στην περιοχή μας μπορεί να γευτεί κανείς τόσες συνταγές με βάση τη γίδα. Το κρέας που θυμίζει σκληροτράχηλες κορφές, μαλακώνει μέσα στο σιγανό κόχλασμα. Βγάζει όλες τις θρεπτικές ουσίες που σκορπάνε μέσα σε ένα «απλόχερο» τραχανά.

Όλα μαζί θα μπουνε σε ένα πιάτο που θα ζεστάνει, θα εκπλήξει και θα γίνει θρεπτικός σύντροφος σε ένα κυριακάτικο τραπέζι. Εκλεπτυσμένο όμως, θυμίζοντας την τρυφερότητα του μαγειρέματος και την αέναη φροντίδα της κτηνοτροφικής μας παραγωγής.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Με το λάδι σε κασαρόλα, σοτάρουμε το κρεμμύδι και τη γίδα για λίγο (χωρίς να πάρουν χρώμα). Ρίχνουμε αρκετό νερό μέχρι να καλυφθεί το κρέας, το δαφνόφυλλο, αλάτι, πιπέρι και σιγοβράζουμε για 1 ώρα μέχρι να βράσει το κρέας. Το βγάζουμε από την κασαρόλα και το διατηρούμε ζεστό. Σουρώνουμε το ζωμό σε κασαρόλα, το τοποθετούμε στη φωτιά και μόλις πάρει βράση, ρίχνουμε τον τραχανά. Στο τέλος, προσθέτουμε το λεμόνι και το βούτυρο. Σερβίρουμε τη γίδα με τον τραχανά και προαιρετικά ρίχνουμε φέτα τριμμένη.