

## Osso buco



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **150** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 2šnicle junece kolenice, debljine oko 3 cm
- 1 glavica crnog luka
- 2šargarepe
- 1 celerov koren
- 400 g pelata
- 1 kašicica paradajz pirea
- 2 cenabelog luka
- 1 kašicica listica sveže majcine dušice
- nekoliko listica svežeg bosiljka
- po ukusu soli i bibera
- po ukusu cilija
- oko 200 ml gove?eg bujona
- 1 kašika seckanog peršunovog lista

## Priprema

Meso oprati, posušiti i zaciniti. Uvaljati ga u brašno, otresti višak, i naglo propržiti na mešavini ulja i putera. Kad poprimi zlatnu boju, izvaditi ga na topli tanjir. Na istoj masnoci ispržiti sitno seckan crni luk, dodati kašicicu paradajz pirea, pa kad zamiriše, ubaciti na kolutove secenu šargarepu i celer. Pržiti nekoliko minuta, da omekša, a onda sipati pelat, zaciniti po ukusu, pošeceriti, cili, ubaciti na listice secen beli luk i krckati. Zaliti sa malo bujona. Umešati zacinsko bilje. Vratiti meso u šerpu, kuvati 15.tak minuta, dok se pecnica ugrije. Proveriti ukus, a onda prebaciti sve u vatrostalnu ciniju. Preko povrca poslagati kolenicu, ušuškati folijom i peci. S vremena na vreme okrenuti meso i, ako je potrebno, doliti bujon. Peci cca 2 sata, pred kraj otkriti foliju i ostaviti još 10.tak minuta. Jelo je gotovo, kad meso omekša, a sos se reducira. Složiti na tanjir malo sosa u kom se kuvalo meso, kolenicu i ukrasiti sa kojim listicem bosiljka i majcine dušice. Može se poslužiti sa prilogom, a

i ne mora, sos je dovoljno bogat...

**Savet**