

Osso buco



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2**šnicle junece kolenice, debljine oko 3 cm
- **1** glavicacrnog luka
- **2**šargarepe
- **1**celerov koren
- **400 g**pelata
- **1** kašicicaparadajz pirea
- **2** cenabelog luka
- **1** kašicicalistica sveže majcine dušice
- nekolikolistica svežeg bosiljka
- po ukususoli i bibera
- po ukusucilija
- **oko 200 ml**goveeg bujona
- **1** kašikaseckanog 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 tanjur. 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 zacinisko bilje. Vratiti meso u šerpu, kuvati 15.tak minuta, dok se pecnica ugreje. 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 tanjur 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