

Osso buco



- 2 kom cca.200g šajbe od goveđe koljenice
- 300 g crvenog luka
- 4 režanja bijelog luka
- 3 VŽ sjeckane stabljike celera
- 150 g mrkve
- 2 VŽ koncentrata od rajčice
- 400 g rajčice iz konzerve
- 1 dl crvenog vina
- 1/2 l govedske juhe
- 1dl maslinovog ulja
- 30 g putra
- 1 MŽ meda
- papar, sol



- 1 MŽ suhog [ružmarina](#)
- 1 MŽ suhog [kadulje](#)
- 1 MŽ suhog [timijana](#)
- 1 MŽ suhog [lovora](#)
- 2 VŽ svježeg [bosiljka](#)
- umjesto suhog začina može i 1/4 MŽ začina u prahu



Za ovo jelo bolje je koristiti [goveđe koljenice](#), budući da povrću treba dosta dugo da omekani, pa bi [teleće koljenice](#) bile malo raskuhane. Kod mesara dajte goveđe koljenice raspiluti na šajbe debljine cca.2cm.

Šajbe popržite u izrazito vrućoj tavici, bez masnoće, sa svih strana, da bi se [zatvorile pore u mesu](#). Time sprječavamo da iz mesa izade tekućina, te meso i nakon duge pripreme ostaje saftno. Koljenice umotajte u ALU foliji i stavite na toplo.



Na tavici od pečenja koljenica, rastopite putar i umješajte maslinovo ulje, pazite da ulje ne počne dimiti jer je onda pregorilo.

Dodajte sjeckani luk i naribana mrkvu, prodinstajte dok luk ne postane staklast.

Dodajte nasjeckanu stabljiku od celera, prodinstajte dok celer ne omešani.

Dodajte nasjeckani bijeli luk, prodinstajte samo dok ne zamiriši, te umješajte koncentrat od rajčice i meda.

Količina meda može varirati o kiselosti rajčice i vina. Podlijte sa crvenim vinom, pustite da reducira(ishlapi tekućina) te dodajte zdrobljenu rajčicu iz konzerve.

Na kraju dodajte lovor i sve začine osim bosiljka. Ako radite sa suhim začinima, prvo ih zdrobite u, te ih prosijete.

Posolite i popaprite po ukusu.



U posudu za pečenje prvo stavite prodinstano povrće, zatim na to položite meso koje ste još malo posolili i popaprili.

Zalijte sa goveđom juhom da meso bude do pola uronjeno.

Pecite u pećnici pokriveno na 160°C, cca. 2,5-3 sata, nakon sat i pol, preokrenite meso i ako je potrebno podlijite sa još juhe.

Pred serviranje posipajte nasjeckanim bosiljkom te servirajte sa rižom.



Tomek © www.moja-kuhinja.com ®