



Osso Buco

Na Osso Buco budete potrebovať (pre 2 osoby):

Hovädziu kližku s kost'ou - asi polkilovú hmotnosť, 1 mrkvu, 1 petržlen, polovicu zelera, 650 ml pasírovaných paradajok, 2 dcl červeného vína, 8 kríčkových paradajok, 4 stredne veľké šalotky, 250 ml hovädzieho vývaru, 1 chilli papričku, konzervu červenej fazule, rozmarín, 2 lyžice cukru, 3 strúčiky cesnaku, nasekanú petržlenovú vňať, bobkový list - 3 ks, guľičky nového korenia, lístky bazalky, čierne korenie mleté, soľ, lyžicu bravčovej masti

Mäso umyte a osušte, osol'te a okoreňte. Na bravčovej masti mäso opečte z oboch strán, aby sa zatiahlo. Vyberte ho bokom. Na výpeku orestujte na hrubo nakrájanú mrkvu, zeler, petržlen, cesnak a šalotky, pridajte rozmarín, korenie a bobkový list. Asi po desiatich minútach k zelenine pridajte kríčkové paradajky rozdelené na polovicu, pasírované paradajky, víno, hovädzí vývar a mäso. Duchut'te soľou a korením.

Mäso pečte v rúre pri teplote 200 stupňov prvých 15 minút, potom pri 160 stupňoch ďalšie asi 3 hodiny. Občas miešajte a kontrolujte. 15 minút pred koncom varenia pridajte aj konzervu fazule. Hotové jedlo dochut'te petržlenovou vňaťou a bazalkou. Podávajte s domácou pitou. K tomuto jedlu sa však výborne hodí aj rizoto, polenta alebo zemiaky.