

Recepty



Ossobuco

Ingredience

telecí kliška s kostí - porce: **2 ks**
malá cibule: **1 ks**
stroužky česneku: **2 ks**
bílé víno: **120 ml**
vývar: **150 ml**
máslo: **1 PL**
bobkový list: **1 ks**
citrón: **1 ks**
hladká mouka
sůl
pepř
petržel

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Ossobuco je speciální telecí maso přeseknuté přes morkovou kost. Vzhledem k přítomnosti morku v kosti je maso po upečení ještě lahodnější. Maso osolíme a lehce obalíme v mouce. Orestujeme je ze všech stran na rozpáleném másle dozlatova. Přidáme nadrobno nasekanou cibuli, osmahneme a vše podlijeme...

Ossobuco - recept

Ossobuco je speciální telecí maso přeseknuté přes morkovou kost. Vzhledem k přítomnosti morku v kosti je maso po upečení ještě lahodnější.

Maso osolíme a lehce obalíme v mouce. Orestujeme je ze všech stran na rozpáleném másle dozlatova. Přidáme nadrobno nasekanou cibuli, osmahneme a vše podlijeme vínem. Jakmile se vypaří alkohol, přidáme vývar a bobkový list, pepř a asi 90 minut dusíme při mírné teplotě pod pokličkou.

Nachystáme směs najemno nasekaného česneku, nastrouhané citrónové kůry a petrželky. Tuto směs přidáme k masu a ještě lehce povaříme. Odstraníme bobkové listy a můžeme podávat.

Ossobuco servírujeme ideálně se šafránovým rizotem nebo s bramborovou kaší.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí