
Ossobuco po mediolansku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2003 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2 godz. 15 min.

1 gicz cieleca,

150 g masła,

1 łyżka maki,

sol, pieprz.

sos:

50 g anchois,

2 łyżki przecieru pomidorowego,

3 pomidory,

1 ząbek czosnku,

1 marchew,

skorka z 1,5 cytryny,

skorka z 1 pomarańczy,

1/2 paczka bazylii,

1/2 paczku tymianku,

2 łyżki ziół prowansalskich (rozmaryn, tymianek, oregano i majeranek),

2 łyżki oliwy,

125 ml białego wytrawnego wina.

1. Gicz cieleca pokroic wraz z koscia w poprzeczne plastry o grubosci 3,5-4 cm,

nie usuwajac szpiku. Posolic, dodac pieprz, oprosyc maka i obsmazyc na masle ze wszystkich stron na zloty kolor. Odstawic w cieple miejsce.

2. Skorki z 1 cytryny p pomaranczy zalac szklanka zimnej wody. Zagotowac na

wolnym ogniu i odstawic. Czosnek, tymianek, bazylie i ziola prowansalskie

zasmazac 2 min na silnie rozgrzanej oliwie. Dodac koncentrat pomidorowy, pomidory, drobna posiekana skorke z polowy cytryny i anchois. zasmazac stale

mieszajac 5 min. Dodac polowe wody z gotowania skorek cytrusowych i wino.

Sos zagotowac. Dodac pokrojona w cienkie plasterki marchew i wymieszac.

3. Gicz ulozyc pojedyncza warstwa na dnie pojemnego, zaroodpornego naczynia i

zalac sosem. Przykryc i wstawic na 1 godz. do nagrzanego do temp. 170°C piekarnika.

4. Ulozyc na polmisku. Podawac z risotto lub ryzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 38.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)