



Osso Buco v posodi

Chef klavdija hiti

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: pooočasna kuharija

Količina 5

Zahtevnost: malček težji

GREMOLATA

Česen sesekljamo, prav tako peteršilj in naribamo limono, da dobimo limonino lupinico. Vse skupaj zmešamo.

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Vzamemo večjo posodo, vanjo damo del olivnega olja. Na 1 cm narezane telečje krače s kostjo posolimo, pomokamo in popečemo z obeh strani. Damo na krožnik, da počaka. V posodo kjer smo popekli krače dodamo preostanek olivnega olja, na kocke narezano čebulo in na grobo sesekljan česen in rahlo prepražimo. Dodamo jušno zelenjavo (jaz sem dodala samo por in korenček, ker drugega nisem imela, lahko dodate tudi koromač, gomoljno zeleno,...), ter vse skupaj pražimo še nekaj časa. Dodamo paradižnikov koncentrat, premešamo, zalijemo z rdečim vinom, premešamo in povremo. Zalijemo s pol telečje osnove, ter delno povremo. Dodamo prej popečeno meso, začинimo, pokrijemo, ter dušimo 1h ali več na majhnem ognju. Če rabimo hitreje, uporabimo posodo na pritisk in z uporabo le te, se čas dušenja sorazmerno zmanjša. Ko je kuhano damo meso in zelenjavo na krožnik, ter posujemo z gremolato in ponudimo.

CHEFOVI NASVETI

Uporabljajte dobro vino, saj če bo vino slabo, bo poslabšalo okus jedi, namesto da bi jo izboljšalo.

SESTAVINE

- 5 kos rezin telečje krače s kostjo
- 2 jedilna žlica olivnega olja
- 200 g jušne zelenjave (korenje, por, koromač, gomoljna zelena,...)
- 3 jedilna žlica paradižnikovega koncentrata
- 1,5 dcl rdeče vino
- 2,5 dcl telečje osnove (juha)
- 2 čajna žlica origano
- 2 čajna žlica timijan
- 2 čajna žlica rožmarin

SESTAVINE ZA GREMOLATO

- 2 kos zrna česna
- 1 jedilna žlica sesekljan peteršilj
- 3 čajna žlica limonina lupinica