



OSSO BUCO
ОССО БУКО

*1 кг телячьего мяса на кости, нарезанного на куски -
например корейка на кости
3 стебля сельдерея
2 моркови
1 луковица
3 дольки чеснока
3 столовые ложки оливкового масла
2 лавровых листа
1 столовая ложка пюре помидора
1 чайная ложка соли
1 чайная ложка молотого черного перца
1 чайная ложка тимьяна
300 г сухого красного вина, лучше сорта Санджиовезе*

На 4-6 порций

Куски мяса обжарить по 3 минуты с каждой стороны на небольшом количестве оливкового масла в очень разогретой сковороде. После этого, в той же сковороде на оставшемся оливковом масле потушить измельченный кубиками лук, морковь, сельдерей, чеснок. Добавить туда мясо, лавровый лист, соль, перец, вино и пюре. Варить 1.5-2 часа на очень слабом огне. Если жидкость испаряется, добавлять мясной бульон или воду.

Подавать с ризотто или картофельным пюре.

Вуаля.

© Ален Панов, 2013