



**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