

Osso buco

Autor Gric-Gric

Ponedjeljak, 21 Veljača 2011 14:41 - Ažurirano Ponedjeljak, 02 Siječanj 2012 17:27

Ovo ukusno jelo pravi je pogodak za sve koji vole teletinu, koljenice i povrće. Još kada napravimo i umak od vrganja, slastima nema kraja.

za 3 - 4 osobe

2 kg teletine (koljenica)

0,3 kg mrkve

0,2 kg korijena celera

0,15 kg korijena peršina

0,3 kg crvenog luka

sol, papar

suncokretovo i maslinovo ulje

0,1 kg suhих vrganja

crvena mljevena paprika

0,1 l govede juhe

Kada kupujemo teleću koljenicu, od mesara tražimo da nam je ispili na dužinu od 5 cm. Razrezanu koljenicu (sa komadima mesa operemo od sitnih koščica), a od dijelova na kojima nema mesa možemo napraviti juhu. Osušimo koljenicu, začinimo solju i paprom i pobrašimo je, te je ispečemo na malo miješanog ulja na tavi (suncokretovo i maslinovo). U međuvremenu, dok nam se meso prži izribamo povrće (mrkvu, korijen celera, korijen peršina), a crveni luk narežemo na ploškice i pirjamo. Kad malo omekša dodamo bijelog vina, pustimo da alkohol iz vina ispari, pa umiješamo senf i podlijemo s malo govedeg temeljca. Koljenicu složimo u pleh u kojem ćemo je peći, pa je prekrijemo sa pirjanim povrćem i pečemo u pećnici na 140°C 45 minuta. Kada je gotova, razmočene suhe vrganje (stavimo suhe vrganje u malo tople vode i pustimo ih da se namaču 30 minuta u vodi; ili ih stavimo na 30 sekundi u mikrovalnu tako namočene) prepirjamo na malo ulja, dodamo crvene mljevene paprike, i podlijemo juhom i pričekamo da se umak malo prokuha. Pečenu koljenicu prelijemo pirjanim vrganjima i poslužimo uz neki prilog. U ovom slučaju to može biti pekarski krumpir, pirjana riža ili kuhani slani krumpir. Uz jelo poslužujemo polusuho crveno vino.