

Osso Buco

Toplam 265 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 135 dk

4 kişilik

Zor

~470 kcal

Açılış 10/10

Milano usulü kemikli dana incik, sebze ve domatesle ağızta pişen gösterişli bir ana yemek.

Malzemeler

- 4 dilim Dana incik
- 3 yemek kaşığı Un
- 40 gr Tereyağı
- 1 adet Soğan
- 1 adet Havuç
- 1 adet Kereviz sapı
- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. İncik dilimlerini kurulayıp tuzlayıp ve una hafifçe bulayın.
2. Eti tencerede her yüzü 4 dakika olacak şekilde mühürleyin.
3. Soğan, havuç ve kerevizi aynı tencerede 7 dakika kavurun.
4. Şarap veya et suyunu ekleyip tencerenin dibini kazıyın.
5. Domates ve sığirt suyunu ekleyip kapağı kapatın.
6. 120 dakika çok kısık ateşte pişirin, et kemiğinden ayrılabakadar yumuşasın.
7. Gremolatayı servis anında serpin, taze aroma beklerken kaybolmasın.

PÜF NOKTASI

İnciği unladiktan sonra kısartıp bu adımsosun gövdeli olmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Risotto veya sade pilavla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kereviz