OSSO BUCCO (İTALYA)

https://www.lezzetsirri.com

1 kg. kemiksiz parça dana eti (incik kısmından)
1 büyük baş soğan
1 büyük diş sarımsak
1 kutu konserve domates (400 gr.)
2 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı un
30 cl. tavuk suyu (2 tavuksu tabletle hazırlanmış)
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Karabiber
tuz
ayrıca:
1/2 demet maydanoz
1 büyük diş sarımsak
1/2 limon kabuğu rendesi

Tencerede 4 çorba kaşığı zeytinyağını kızdırıp, kıyılmış soğan ve sarımsağı içinde çevirin, içine eti atın ve hızlıca karıştırarak biraz kavurun. Üzerine unu serpip, tuzunu ve karabiberini atın. Bir karıştırıp konserve domatesi, domates salçasını ve sıcak tavuk suyunu ilave edin. Kaynamaya başlayınca kapağını kapatıp ateşi kısın ve hafif hafif kaynatarak 1,5-2 saat pişmeye bırakın. Yemek piştiği zaman, etin yumuşacık, sosunun ise koyu olması gerekir. Tuzunu ve karabiberini tadın, gerekliyse biraz ekleyin. Maydanozları ince ince kıyın. Sarımsağı soyun ve kıyın. Kıyılmış maydanoz ve sarımsağı limon suyu ve limon kabuğu rendesi ile karıştırın.
Yemeğinizi servis yapmadan önce hazırladığınız karışımı tencereye döküp karıştırın. Osso bucco'yu yanında tereyağlı makarna veya haşlanmış patates ile sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39361 • adı:Osso Bucco (İtalya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.04.2024 - 00:09