OSSO BUCO (İTALYA)

1 kg dana incik
2 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı su
4 diş sarımsak
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 adet limon kabuğı

Dana incik ince dilimlenir. Un ve tuz karıştırılır. Et parçalarının iki yüzüne serpilir. Tavaya tereyağı ve sıvıyağ konur. Eriyip karışınca dana incikler dizilir. İki yüzü renk alınca sıcak su ilave edilir ve kapak kapalır. Kısık ateşte 25-30 dakika pişirlir. Servis tabağına çıkarılır. Üzerine maydanoz, ezilmiş sarımsak ve limon kabuğu karışımı serpilir.

© lezzetler.com tarif no:124639 • adı:Osso Buco (İtalya) • gönderen:Osman Bey • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:56