



OSSO BUCO

RECEPT

Osso buco.

Per person:

200 gr kalvlägg
2 msk Gremolata
1 msk tomatpuré
20 gr vetemjöl
½ morot
50 gr rotselleri
1 dl vitt vin
1 dl kalvbuljong
1 hel vitlösklyfta
1 knivsudd timjan

Så här gör du:

1. Mjöla, salta och peppra kalvlägget, stek i olivolja, slå på dom tärnade rotfrukterna, vitt vin, tomatpuré, kalvbuljong och timjan.
2. Låt sjuda i 2 timmar.
3. Servera med Gremolata och pasta.

Tillbehör: Timjan, morot, vitt vin, tomatpuré, vetemjöl, rotselleri, kalvbuljong tillhandhålls ej av Husmans Deli.

Vinrekommendationer:

Velletri Riserva, artikelnummer 22314.
Duca Sanfelice, artikelnummer 74790.