

Ossobuco

Ingredience

- 250 g lesních hub nebo žampionů, nakrájených na plátky
- 6 asi 4 cm silných plátků hovězí nebo telecí oháňky nebo kližky
- 2 lžíce hladké mouky, smíchané se lžičkou soli a pepře
- 50 g másla
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 velkou, jemně nakrájenou mrkev
- 1 velký řapík celeru, nakrájený
- 200 ml suchého bílého vína
- 225 ml rajčatové pasty (passata)
- 250 ml zeleninového vývaru (z kostky)
- sůl a pepř na dochucení

Příprava jídla

1. Plátky masa z obou stran poprašte ochucenou moukou a dobře ji na maso přitiskněte.

2. V hlubší pánvi rozpalte máslo s olejem a maso z obou stran opečte. Vyjměte je, stáhněte oheň a do pánve vsypte zeleninu a houby. Zlehka opékejte asi 5 minut, pak plamen zvyšte a do směsi vlijte víno. Zprudka vařte asi 2 minuty, stáhněte pánev z ohně.

3. Do pánve přidejte rajčatové pyré, vývar a plátky masa tak, aby se vzájemně nepřekrývaly. Pánev vraťte na oheň a velmi mírným varem duste pod pokličkou asi dvě hodiny. V polovině doby plátky obraťte. Během dušení by měla šťáva zhoustnout, ale zdá-li se vám řídká, sundejte na posledních 15 minut pokličku. Před podáváním omáčku ještě dochuťte solí a pepřem.

TIP

Ossobuco se obvykle připravuje z hovězí nebo telecí oháňky, není to však nezbytné. Říká se jí také kližka s kostí a Libor ji kupuje v Carrefouru (115 Kč/kg). Nahradit ji klidně můžete běžnější vykostěnou kližkou.

APETITU