



JERNEJ KITCHEN

OSSO BUCO V PEČICI

Oso buco v pečici je božanska jed z mesom, ki se kar topi v ustih. Uporabimo goveji bočnik s kostjo, ki ga opečemo, potem pa počasi pečemo v omaki.

| | | |
|-------------|----|-----------------|
| ZA | 4 | OSEBE |
| PRIPRAVA: | 20 | MINUT |
| KUHANJE: | 2 | URI |
| ČAS SKUPAJ: | 2 | URI IN 20 MINUT |

OSSO BUCO

1.8 kg osso buco ali 4 kose telečjega ali govejega bočnika s kostjo (debeline od 3 do 4 cm)

3 žlice gladke bele moke

3 žlice olivnega olja, za meso

2 korenja

2 čebuli

1 steblo zelene

1 žlica olivnega olja, za zelenjavo

2 lovorova lista

1 čajna žlička paradižnikovega koncentrata

250 ml belega vina (npr. Sivi Pinot)

750 ml goveje jušne osnove ali vode

TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač ali krožnik

litoželezna ponev ali ogenjvarna ponev

rezalna deska

kuhinjski nož

PRIPRAVA MESA

Meso damo na pekač ali večji krožnik. Z vrvico meso okoli osi zavežemo, da bo obdržalo obliko. Dobro solimo ter popramo. Meso na obeh straneh pomokamo. Odvečno moko otresemo. Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 160 °C.

POPEČEMO MESO

Večjo litoželezno ponev ali drugo ognjevarno ponev primerno za pečico, pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo olivno olje in toliko mesa, da se med sabo ne pokriva. Večinoma delamo v dveh delih. Govedino na vsaki strani popečemo 4 - 6 minut, da dobi zlato rjavo barvo. Meso prestavimo na krožnik.

PREPRAŽIMO ZELENJAVO

Zelenjavo (korenje, čebulo, zeleno) očistimo in narežemo na en centimeter velike kose. V isto litoželezno ponev damo žlico olivnega olja in zelenjavo. Pražimo 8 - 10 minut, nato dodamo paradižnikov koncentrat. Premešamo in pražimo še dve minuti. Zalijemo z vinom ter dodamo lovorova lista. Počakamo, da mešanica zavre, nato pri rahlem vretju kuhamo 3 - 4 minute, da alkohol izpari.

PEČENJE

Zalijemo z jušno osnovo, solimo, popramo in dodamo osso buco. Pokrijemo s pokrovko. Postavimo v pečico, kjer počasi pečemo 1 1/2 - 2 uri, oziroma tako dolgo, da je meso tako mehko, da ga z vilico enostavno razpremo. Ko je osso buco pečen, meso prestavimo na krožnik. Odstranimo vrvico in lovorjeva lista.

OMAKA

Ponev z omako v kateri se je peklo meso, previdno prestavimo na zmeren ogenj. Kuhamo še 20 - 30 minut, da se omaka zgosti. Pred serviranjem vanjo dodamo še meso. Postrežemo z izbrano prilogo.