

Italiensk Osso Buco (4 pers)

1 kg okse eller ungdyr skank i skiver
Lidt mel
Salt & peber
Lidt olie
2 løg i tern
3 fed hvidløg
3 gulerødder
¼ knoldselleri
3 tomater i tern
1 dl bouillon
2 dl tør hvidvin
Lidt vand



Det uundværlige grønne drys; Gremolata

Revet citronskal af 1 usprøjtet citron
Hakket persille, 2 bdt.
Presset hvidløg, 2 fed



Skær et par snit i kanten på kødstykkerne, så de ikke buler under stegningen. Bland mel med krydderier og vend kødet heri. Brun kødstykkerne i olien og tag dem op igen. Brun løg, hvidløg, gulerod, selleri & tomat, og kødstykkerne tilsættes igen. Hæld bouillon og hvidvin ved og tilsæt vand, til kødet er dækket. Kog op og kog ved svag varme :Okseskank 3 timer, kalve skank 2 timer.

Serveres med kartoffelmos og Gremolata

God appetit!