

אוסובוקו



## רכיבים

- גזר
- ראש סלרי
- בצל קצוצים
- כפות שמן קנולה
- פרוסות אוסובוקו (עם "עצם עין")
- חבילה עגבנייה כתושות (420 גרם)
- כפות רסק עגבניות
- 1/4 4/1 כוסות יין לבן
- עלה עלה דפנה
- שן שום כתושה
- כף תימין
- כף בזיליקום טרי קצוץ
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל לבן
- זר פטרוזיליה קצוצה
- רצועות גרידת לימון

## הכנה

1. קולפים את הירקות ופורסים לפרוסות. מחממים בסיר גדול את השמן ומאדים את הירקות עד לריכוך.
2. מחממים מעט שמן במחבת רחבה ומשחימים את פרוסות הבשר משני הצדדים. מעבירים את הבשר לסיר הירקות. מוסיפים את העגבניות הכתושות, רסק העגבניות, היין, עלה הדפנה, השום והתבלינים.
3. מביאים לרתיחה ומבשלים על להבה נמוכה, בסיר מכוסה כשעה וחצי, או עד אשר הבשר התרכך. מערבבים מדי פעם ומדללים את הרוטב במעט מים, אם יש צורך.
4. סמוך לשעת ההגשה מפזרים פטרוזיליה קצוצה ורצועות של קליפות לימון.

120 דקות

6 servings 6