



przepisy.pl

Jagnięcina osso bucco

 90 minut  4 osoby  Trudne

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- marchew - 1 sztuka
- mąka pszenna - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- natka pietruszki - 1 łyżka
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- mięta - 1 łyżka
- skórka otarta z cytryny - 1 łyżka
- sos pomidorowy - 1 łyżka
- białe wino wytrawne - 0.75 szklanek
- pomidory krojone z puszki - 2 szklanki
- golenie jagnięce - 4 sztuki
- seler łądyga - 1 sztuka
- wywar z jagnięciny - 2 szklanki
- posypka:

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszaj z solą i pieprzem, obtocz w niej golenie.
2. Mięso obsmaż na 1 łyżce rozgrzanego oleju z każdej strony przez około 8 minut. Przełóż do żaroodpornego naczynia.
3. Marchew, cebulę i selera drobno posiekaj i podsmaż na oliwie przez 5 minut.
4. Dodaj pomidory, sos pomidorowy, wino i wywar, zagotuj.
5. Jagnięcinę polej sosem, przykryj folią aluminiową i zapiekaj przez około 120 minut w temperaturze 180 stopni. W połowie pieczenia odwróć mięso.
6. Upieczone mięso posyp posiekaną natką wymieszaną z posiekaną miętą, skórką cytrynową i czosnkiem przeciśniętym przez praskę. Podawaj z makaronem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl