



Ossobuco - gicz cielęca

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- gicz cielęca - 4 sztuki
- Sos do pieczeni jasny Knorr**
- marchew - 3 sztuki
- cebule - 3 sztuki
- świeże pomidory - 5 sztuk
- czerwone wino - 200 mililitrów
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- gałązka świeżego rozmarynu - 1 sztuka
- świeża szałwia (ewentualnie suszona) - 1 łyżka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 5 ziaren
- sól
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- woda - 400 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Gicze cielęce umyj, osusz i oprósz odrobiną soli oraz czarnego pieprzu. Obsmaż je w garnku na rozgrzanej oliwie.
2. Cebule pokrój w piórka, marchew zetrzyj na tarce i dodaj do mięsa. Smaż całość przez chwilę, po czym dodaj przyprawy i posiekane zioła.
3. Pomidory pokrój w kostkę i dołóż do reszty składników w garnku. Następnie podlej całość czerwonym winem. Mięso duś pod przykryciem około 40 minut, po czym dolej szklankę wody i duś kolejne 40 minut - do momentu, kiedy mięso zmięknie.
4. Sos do pieczeni jasny Knorr wymieszaj z 200 mililitrami wody, dodaj do wywaru i doprowadź do wrzenia. Całość gotuj jeszcze 5 minut.

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