

Osso Buko

Za 4 osobe

2 kg juneće kolenice
150 g slanine pančete
1 glavica crnog luka
 $\frac{1}{2}$ glavice celera
3 šargarepe
3 kašike brašna
2 dl belog vina
400 g pasiranog paradajza
2 lovorova lista
so i biber

Prilog

200 g testenine
2 čena belog luka
450 g mediteran mix povrća
2 dl slatke pavlake
50 g margarina
50 g parmezana
so i biber

Način pripreme

1. Kolenicu iseći na manje komade. Povrće očistiti i iseći sitnije.
2. U odgovarajućoj posudi propžiti seckanu slaninu na ulju, pa dodati prethodno iseckano povrće da se prodinsta, posoliti.
3. U drugoj zagrejanoj posudi sipati ulje, pa opeći kolenice sa svih strana, prethodnouvaljane u brašno.
4. Kada kolenice dobiju zlatnožutu boju, prebaciti ih u posudu sa dinstanim povrćem, naliti belim vinom, pasiranim paradajzom i dinstati dok meso ne omekša.
5. Prodinstati na margarinu mediteran mix povrće, posoliti, pobiberiti, pa dodati kuvanu testeninu, parmezan, beli luk, promešati i servirati uz osso buco kao prilog.