

# Oso 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 zagrejanj 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.