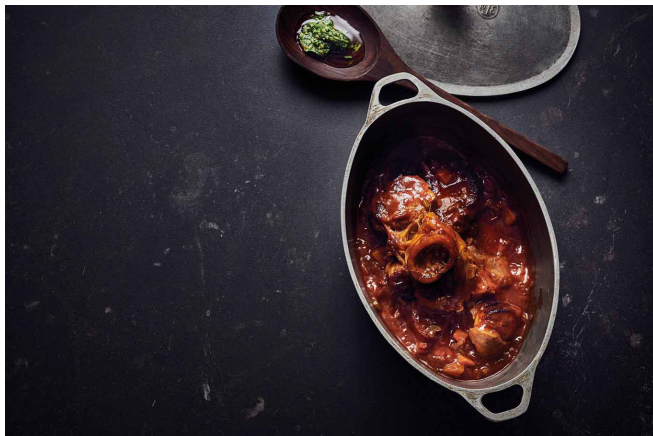




Особуко

Рецепт від V-ZUG AT



готування	50 хв
Час	2 годин
готування	
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

Тушковані телячі гомілки з гремолатою

Особуко

4 телячої гомілки
(прибл. 250 г)

трохи солі
арахісова олія для
смаження

2 цибулі, подрібненої

2 моркви, нарізаної кубиками величиною 5 мм

2 стебла стебел селери, нарізаних кубиками величиною 5 мм

1 ст. л. томатного пюре

100 мл білого вина

400 мл бульйону з телятини

200 г консервованого
томатного соусу

1 ст. л. кукурудзяного
крохмалю

2 лавровий лист

Гремолата

1 пучок петрушки листової, подрібненої

1 зубчик часнику, подрібнений

1 лимон, тільки цедра

1 ч. л. меленого кмину

5 ст. л. оливкової олії





1 ч. л. солі

Особуко

Зробіть надрізи в м'ясі з боків і щедро посоліть. Розігрійте арахісову олію в жаровні, добре обсмажте м'ясо з усіх боків, вийміть і відкладіть.

Зменшіть температуру, додайте цибулю, моркву та стебла селери та смажте на середньому вогні до золотистого кольору. Додайте томатне пюре і продовжуйте смажити. Решту інгредієнтів змішайте з кукурудзяним крохмалем, додайте лавровий лист і доведіть до кипіння. Покладіть м'ясо в жаровню і повністю залийте соусом.

Готуйте м'ясо на решітці на середньому рівні в режимі обдуву гарячим повітрям есо за температури 160 °C впродовж 2 годин.

Гремолата

Змішайте всі інгредієнти.

Прикрашання

Викладіть гремолату на особуко і подавайте до столу.

Етапи приготування

Гаряче повітря есо 160 °C протягом 2 годин

Поради

М'ясо готове, якщо при протиканні виделкою воно легко з неї зісковзує.

Акcesуари

Велика жаровня або сковорода та порцелянова форма об'ємом 2 л

Решітка

Додаткова інформація

Складено

26.01.2022

