ОССОБУКО

Я давно начала заглядываться на эти живописные кусочки мяса с полой косточкой! И вот в поисках новых идей для семейного ужина, в поисках разнообразия, я таки задалась целью найти простой рецепт вкусного блюда из этой части мяса.

> ***Оссобуко, оссо буко или осси-букки (итал. osso buco) — традиционное блюдо итальянской кухни, представляющее собой тушёную телячью голяшку, а также название используемого для этого блюда мясного полуфабриката.***
> ***Оссобуко означает буквально «полая кость» (от итал. osso — «кость» и buco — «дыра»), поскольку кость вместе с мозгом являются составной частью блюда.***

Рецептов нашла много, но как всегда, совместив, убрав лишнее, все сделала по своему :)

Понадобится:

телячьи голяшки "оссобуко" - по 1-2 на порцию
лук - 2 головки
картофель - 5-6 средних клубней
шалфей - 4-5 веточек (по желанию, можно заменить на тимьян или розмарин)
мясистый вкусные оливки, желательно темные (у меня не нашлось, взяла зеленые) - 6-12 штук
сливочное масло для жарки
соль и перец по вкусу
белое вино - 200 миллилитров (по желанию)

Приготовление:

Духовку нагреть до 160 градусов. Кусочки мяса обжарить на горячем сливочном масле до золотистого цвета, добавляя в сковороду шалфей. Обжаренные кусочки посолить, поперчить и выложить в форму для запекания.

Лук нарезать кольцами и обжарить на этой же сковороде добавив сливочное масло. Картофель помыть и не очищая разрезать пополам. Обжарить в месте с луком 5 минут, посолить и выложить к мясу. Добавить оливки и влить вино (или воду).

Запекать 1,5-2 часа, пока мясо не будет хорошо отходить от кости. Подавать горячим!