

Dana Osso Buco

2-3 kişilik, 4-4.5 saat

Malzemeler

- 2 paket Amasya Et Ürünleri Dana Osso Buco
- 30g un
- Zeytinyağı
- 2 konserve doğranmış domates
- 2 halka doğranmış havuç
- 2 kereviz
- 2 patates
- 2 soğan
- 3-4 diş sarımsak
- 3-4 kereviz yaprağı
- 1 defne yaprağı
- 10-12 tane karabiber
- Tuz
- 1 portakal
- 1 demet maydanoz



Amasya Et Ürünleri dana osso buco parçalarını una bulayın. Yağladığınız ve una buladığınız incik dilimlerini koyu renk alana kadar kızartın, işlemi tamamlanmış etleri dinlendirin.

Sebzeleri doğrayın. Aynı tavada önce soğanları sararana kadar çevirin. Sarımsakların 2-3 tanesini soğanlara ekleyip kokusunu duyanaya kadar pişirin. Havuçları ve kerevizleri ekleyip 5-6 dakika kısık ateşte yavaş yavaş pişmelerini sağlayın.

Etlerinizi ekleyin. Kereviz yapraklarını, defne yapraklarını ve karabiberi ekleyin. Etlerin üzerine patatesleri ekleyin. Domatesleri dökün, üstünü geçene kadar suyunu ekleyin, arzuunuza göre tuz ilave edin ve kapağını kapatın. Yüksek ateşte suyun kaynamasını sağlayın.

Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 240 dakika pişirin. Servis yaparken portakal kabuklarını, maydanozu ve kalan sarımsağı ince kıyın, çukur tabaklar kullanın ve her bir parça etin yanına havuç, patates ve kerevizin yanı sıra bol bol da sosundan dökün. Portakal karışımıyla süsleyin.