OSSO BUCCO REN

Sågad renlägg  
Rotselleri  
Gul lök  
Morot  
Tomater  
Vitt vin  
Buljong

Bryn köttbitarna. Fräs grönsaker, lägg i tomaterna och köttet i efterhand. Strö över vetemjöl, slå på vin och vatten, buljongtärning och kryddor. Koka up, låt sedan sjuda i  
ugnen eller på spisen i ca 1 timme.

Tillbehör:

Persilja  
Pressade vitlöksklyftor  
Rivet citronskal  
Skala och koka potatis och pressa till.