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.