

Indyk Ossobuco

Potrawa wywodząca się z Lombardii, najczęściej przygotowywana z giczy cielecej.

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 28

Składniki

- 1 kg indyka
- 2 marchewki
- 2 łodygi selera
- 1 cebula
- 200 g posiekanych pomidorów
- 1 łyżka pasty pomidorowej
- 400 ml wody
- ½ szklanki wywaru z kurczaka
- 100 ml białego wytrawnego wina
- 2 liście laurowe
- 100 g mąki
- 10 gałązek pietruszki
- Skórka z połowy cytryny
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- Sól i świeżo zmielony pieprz
-



Wykonanie:

Włącz Multi Cooker i wybierz tryb BROWN/SAUTÉ.

Umieść mąkę na talerzu dopraw solą i pieprzem.

Obtocz każdy kawałek mięsa mąką i odlep jej nadmiar.

Rozgrzej oliwę z oliwek i umieść kawałki mięsa na patelni, nie nakładając ich na siebie. Obsmaż je z obu stron.

Zdejmij mięso z patelni i zrumienić na niej cebulę przez 2/3 minuty.

Dodaj do misy multicookera marchew, seler, pomidory i koncentrat pomidorowy, białe wino, bulion z kurczaka i liście laurowe. Dodaj zrumienioną cebulę.

Wymieszaj delikatnie wszystko razem i umieść na wierzchu kawałki indyka.

Zamknij pokrywę i przekręć zawór zwalniający ciśnienie do pozycji zamkniętej.

Wybierz tryb MEAT/STEW na 20 minut.

Pod koniec czasu gotowania delikatnie uwolnij parę zgodnie z zaleceniami.

Posiekaj razem pietruszkę, skórkę z cytryny i czosnek.

Posyp indyka osso bucco tą mieszanką przed jedzeniem i dopraw solą i pieprzem.