



## OSSOBUCO Z DUSZONYMI WARZYWAMI

### SKŁADNIKI:

2 porcje giczy cielęcej  
1 marchewka  
1 pietruszka  
1 cebula  
3 ząbki czosnku  
400 g pomidorów z puszki  
100 ml czerwonego wina  
mąka kukurydziana do obtoczenia mięsa  
oliwa z oliwek  
300 ml bulionu warzywnego  
sól i pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek obrać i posiekać w plasterki. Warzywa pokroić w plastry. Mięso oprószyć solą oraz pieprzem, po czym obtoczyć w mące kukurydzianej. Obsmażyć na rozgrzanej oliwie na złoty kolor.
2. Cielęcinę przełożyć na talerz, a do naczynia, w którym smażyło się mięso, dodać czosnek oraz cebulę. Krótko smażyć. Następnie dołożyć pozostałe warzywa. Smażyć przez 10 minut.
3. Do podsmażonych warzyw dodać mięso, czerwone wino, bulion i pomidory. Dusić pod przykryciem do miękkości mięsa. Na sam koniec doprawić solą oraz pieprzem.