

Oppskrift

## Osso Buco av Gullkalv



1

Lag en blanding av mel, salt og pepper. Vend deretter kalveskivene i melblandingen før du bruner disse i en blanding av nøytral olje og smør.

2

Kutt grønnsakene i små terninger og finhakk hvitløken. Fres dette i litt smør og olje til det får en gylden farge. Ha det over i en kasserolle og legg kalveskivene over.

3

Kok ut pannen med hvitvin og kraft og hell over kjøttet og grønnsakene. Ha deretter på hermetiske tomater og tørkede urter.

4

La gryten trekke under lokk i 2-3 timer til kjøttet løsner godt fra beinet.

5

## **Gremolata**

Riv skallet av sitronene og bland dette med hakket bladpersille og finhakket hvitløk.

# 6

Server med en rustikk potetstappe eller godt brød.

## Produkter i denne oppskriften

Gullkalv Knoke Skivet Fr Pk



## Ingredienser

Gilde Gullkalv Knoke i skiver	5 kg
Salt	2 ts
Pepper	2 ts
Hvetemel	3 dl
Nøytral olje	2 dl
Smør	100 g
Gulrot	1 kg
Stangselleristilker	6 stk

## Gremolata

Løk	4 stk
Hvitløksfedd	5 stk
Hvitvin	5 dl
Kalvekraft	4 dl
Hermetiske tomater	1200 g
Timian, tørket	1 ts
Oregano, tørket	1 ts
Laurbærblad	3 stk

## Gremolata

Sitroner	3 stk
Bladpersille	1 stor bunt
Hvitløksfedd	8 stk