

## КАРТОЧКА РЕЦЕПТА

# Оссобуко

Классическое блюдо итальянской кухни из региона Ломбардия. Основные ингредиенты: телячья голяшка, томат, гремолата. Время приготовления: 60 минут, на 3 порций. Сложность: продвинутый.

60 мин | 3 порц. | 412 ккал

## Кратко о рецепте

### Категория

Мясо/Птица

### Время приготовления

60 мин

### Сложность

Средний

### Калорийность

412 ккал

### Порции

3

### Дата публикации

9 февраля 2026 г.

## Ингредиенты

- Мясо (говядина/курица/телятина) — 600 г
- Оливковое масло — 3 ст. л.
- Чеснок — 3 зубчика
- Белое или красное вино — 150 мл
- Томаты (свежие или консервированные) — 400 г
- 

## Шаги приготовления

1

Подготовьте мясо: промойте, обсушите бумажными полотенцами. При необходимости нарежьте порционными кусками. Приправьте солью и свежемолотым перцем с обеих сторон.

2

Разогрейте оливковое масло в тяжёлой сковороде или жаровне на сильном огне. Обжарьте мясо порциями по 3-4 минуты с каждой стороны до золотистой корочки. Не переполняйте сковороду — это важно для образования корочки.

3

Убавьте огонь, добавьте ароматические ингредиенты: измельчённый чеснок, лук, свежие травы (розмарин, тимьян, шалфей). Влейте вино и готовьте 3-5 минут, соскабливая пригоревший сок со дна.

4

Добавьте томаты, бульон или другие жидкие ингредиенты согласно рецепту. Накройте крышкой и тушите на слабом огне или в духовке при 160-180°C от 30 минут до 2 часов (в зависимости от вида мяса).

5

Проверьте готовность мяса — оно должно легко разделяться вилкой. При необходимости уварите соус без крышки для получения нужной консистенции. Подавайте с гарниром (полентой, картофельным пюре или свежим хлебом).

## Советы и примечания

- Это блюдо родом из Ломбардия — одного из кулинарных регионов Италии со своими традициями и особенностями.
- Используйте только качественные итальянские продукты: оливковое масло первого отжима (*extra vergine*), выдержанные сыры (пармезан, пекорино) и свежие травы — это существенно влияет на итоговый вкус.