

## Μοσχαράκι οσομπούκο

### Υλικά

- 1,5kg οσομπούκο μοσχάρι
- **250g Σάλτσα Κρασάτη (Κωδ. 55737)**
- **50g Σάλτσα Demi Glace Gourmet (Κωδ. 43802)**
- 100g σέλινο
- 100g καρότο
- Λίγο κόκκινο κρασί
- 50ml ελαιόλαδο
- 1 κουταλιά πελτές τομάτας

### Εκτέλεση

1. Αλατοπιπερώνουμε ελαφρώς το οσομπούκο. Σε μεγάλη κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο καλά, προσθέτουμε το μοσχάρι και το θωρακίζουμε.
2. Κόβουμε σε χοντρές φέτες τα λαχανικά. Τα προσθέτουμε στην κατσαρόλα και τα σοτάρουμε. Σβήνουμε με το κρασί.
3. Συμπληρώνουμε νερό (περίπου 1lt) μέχρι να σκεπαστούν τα υλικά και προσθέτουμε τη Σάλτσα Κρασάτη, την Demi Glace Gourmet και τον πελτέ.
4. Ανακατεύουμε, σκεπάζουμε την κατσαρόλα και μαγειρεύουμε για 2 ώρες σε χαμηλή φωτιά.
5. Ιδανικά σερβίρουμε με πουρέ πατάτας ή και σελινόριζας.