

Εορταστικό χοιρινό Osso Buco

Υλικά

- 1,2kg χοιρινό κότσι κομμένο σε φέτες
- 150g Σάλτσα Ψητού Κρέατος (Κωδ. 55756)
- 250g Χριστουγεννιάτικη Γέμιση (Κωδ. 55015)
- 20g Καρύκευμα Sweet & Smokey (Κωδ. 51009 CL)
- 100g σέλερι
- 300g κολοκύθα καθαρισμένη
- 2-3 αστεροειδείς γλυκάνισοι

Εκτέλεση

1. Σε μια μπασίνα ανακατεύουμε τη Σάλτσα Ψητού Κρέατος με τη Χριστουγεννιάτικη Γέμιση.
2. Κόβουμε σε χοντρές φέτες τα λαχανικά. Τα προσθέτουμε στη σάλτσα μαζί με το γλυκάνισο.
3. Ρίχνουμε τη σάλτσα σε ένα πυρίμαχο σκεύος και τοποθετούμε από πάνω τα κομμάτια του osso buco, τα οποία έχουμε καρυκεύσει με το Καρύκευμα Sweet & Smokey.

*Προαιρετικά, προσθέτουμε μισό ποτήρι γλυκό κόκκινο κρασί για έξτρα άρωμα και γεύση.

Ως συνοδευτικό προτείνουμε αρωματικό πουρέ σελινόριζας.

Οδηγίες ψησίματος

Σκεπάζουμε το κρέας και το ψήνουμε στο φούρνο στους 180 °C για 60 λεπτά. Ξεσκεπάζουμε και συνεχίζουμε το ψήσιμο για επιπλέον 20-30 λεπτά. Εναλλακτικά, μαγειρεύουμε το κρέας σκεπασμένο, σε κατσαρόλα για 1 1/2 ώρα περίπου. Και στις δύο περιπτώσεις ελέγχουμε ανά διαστήματα αν χρειάζεται υγρά το φαγητό.

