

## Varmrätts ansvariga var Torbjörn, Magnus och Mats S

### Varmrätt

4 portioner

#### Ossobuco på äglägg

4 st äglägg  
2 msk vetemjöl  
2-3 msk smör  
salt  
vitpeppar

1 gul lök, hackad  
1 bit purjolök i skivor  
2 st stjälkar blekselleri i skivor  
2 st morötter i strimlor  
2 dl vitt vin

4 - 6 skalade tomater i klyftor  
1 vitlöksklyfta krossad  
några kvistar persilja  
1 lagerblad  
rosmarin  
1-2 dl buljong  
saften av en halv citron



#### Så här gör man

1. Putsa köttskivorna och doppa dem i vetemjöl
2. Bryn dem i smöret
3. Fräs lök, purjolök, selleri och morötter i smör eller resten av fettet från köttstekningen. Späd med vinet och låten köttet koka en stund under lock på svag värme.
4. Tillsätt tomater och kryddor. Späd med buljong och låt koka ca 90 minuter tills köttet är mört
5. Häll på citronsaft och smaka av.

Strö hackad persilja och servera.

**Rubesco** Nr 2942  
FRUKTIGT & SMAKRIKT  
Lungarotti , 2015 **Italien**

Nyanserad, fruktig smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, plommon, choklad, kryddnejlika, kanel och vanilj. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött

