רכיבים:

6-4 חתיכות אוסובוקו עגל
2כפות שמן זית
½ כוס קמח מתובל
2 כפות חמאה
1בצל, קצוץ
2שיני שום, קצוצות
2גזרים, קצוצים
3מקלות סלרי, קצוצים

2קופסאות עגבניות שלמות, 400 גרם כ"א
2עלי דפנה
3כוסות ציר בקר

לרוטב:

2 שיני שום, קצוצות דק
¼ צרור פטרוזיליה, קצוצה דק
מיץ מלימון אחד וקליפתו

אופן ההכנה:

.1מחממים את השמן בסיר עמוק וכבד.

2. טובלים את חתיכות אוסובוקו העגל בקמח המתובל משני הצדדים.

3. מטגנים בשמן, מוציאים ומניחים על גבי נייר סופג.

4. מחממים את החמאה בסיר, מוסיפים את הבצל, השום, הגזר והסלרי ומטגנים עד להזהבה. מוסיפים הבשר לסיר.

.5מוסיפים את רסקי העגבניות, עלי הדפנה, ציר הבקר ומביאים לרתיחה. ממשיכים לבשל במשך 1½ שעות עד שהרוטב סמיך.

6. מוסיפים את השום, הפטרוזיליה הקצוצה,גרידת הלימון ומיץ הלימון ומערבבים.