

Saltimbocca -- przepis na dwie lewe ręce.



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka parmeńska	4 plastry
szałwia świeża	4 liście
cytryna	0,25 szt
wino białe wytrawne	150 ml
mąka	1 łyżka
masło klarowane	5 dag
sól, pieprz	
cielęcina bez kości	4 z udźca

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

To brzmiące wytwornie danie ,jest do wykonania w prawie ekspresowym tempie, nawet dla tych, którzy mówią, że nie umieją gotować. To pyszne połączenie cielęciny, szynki i szaławii jest specjalnością kuchni rzymskiej. W języku włoskim ,salta in bocca, oznacza-skacze do ust. Finezja i bogactwo aromatu sprawia, że potrawa jest wyśmienita. Zapraszam do dzieła!

Mięso lekko rozbić i skropić sokiem z cytryny, by mięso zachowało po usmażeniu apetyczny, jasny kolor. Posypać solą i pieprzem.

Na każdy sznycel położyć plaster szynki i liść szaławii, spiąć wykałaczką, aby składniki trzymały się razem. Oprószyć mąką.

Na patelni rozgrzać dobrze masło i smażyć na niezbyt dużym ogniu po obu stronach, do lekkiego zrumienienia. Ułożyć saltimbocca szałwią do góry i wlać wino, dusić 2-3 minuty i podawać. Możemy posypać startym parmezanem.

Saltimbocca możemy podać tylko z bagietką i kieliszkiem wina. Jeżeli ma to być główny posiłek ,to saltimbocca przygotowujemy w trakcie gotowania ziemniaków czy makaronu ,bo więcej czasu nam to nie zajmie.

Namawiam do przyrządzania tego dania ,które cieszy swoją prostotą i zachwyca wyrafinowanym smakiem.

Jeżeli zastąpimy cielęcinę poczciwym kurczakiem, to wielkiej profanacji nie uczynimy, bo walory smakowe będą równie atrakcyjne.

