Saltimbocca, czyli eskalopki cielęce po włosku

DAGMARA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso cielęce (najlepiej sznyclówka)	50 dag
świeże liście szałwi	3 szt
świeże liście szałwi	6 plastrów
śmietana kremówka	0,3 szklanki
mąka	2 łyżki
czosnek	1 ząbek
masło	1 łyżka
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
wino białe wytrawne	0,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać, osuszyć i pokroić na 6 plastrów, rozbić je na grubość około 3 milimetry i uformować zgrabne eskalopki. Na każdym położyć 3 listki szałwii i plasterek szynki; mocno docisnąć dłonią. Mąkę pomieszać z solą i pieprzem czarnym mielonym Prymat i obtoczyć w niej eskalopki. Na dużej patelni rozgrzać olej razem z masłem, a gdy tłuszcz zacznie skwierczeć, dodać posiekany czosnek, ułożyć mięso i smażyć, na średnim ogniu, po 2 minuty z każdej strony. Obrumienione mięso przełożyć do rondla, wlać połowę wina i dusić na małym ogniu. Po 10 minutach wlać resztę wina, doprawić solą i pieprzem czarnym mielonym Prymat. Dusić jeszcze 10-15 minut, aż eskalopki będą miękkie.

Podawać z ryżem ugotowanym na sypko i buraczkami z miodem.