

Saltimbocca, czyli włoskie eskalopki cielęce



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sznycłówka cielęca	70 dag
szałwia	garść liści
szynka parmeńska	8 plastrów
śmietana kremówka	1/3 szklanki
czosnek	2 ząbki
mąka	2 łyżki
oliwa	2 łyżki
masło	1 łyżka
sól	--
Pieprz czarny mielony Prymat	--
wino białe wytrawne	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać, osuszyć i pokroić na 8 plastrów i rozbić je tłuczkiem do mięsa. Uformować eskalopki i na każdym położyć po kilka listków szałwi i plasterki szynki, docisnąć go dłonią i spiąć wykałaczką. Mąkę wymieszać z solą i pieprzem Prymat, obtoczyć w niej eskalopki. Na dużej patelni rozgrzać olej z masłem, a gdy tłuszcz zacznie się pienić, dodać posiekany czosnek, ułożyć mięso, smażyć na średnim ogniu 2-3 min z każdej strony. Następnie przełożyć do rondla, patelnię popłukać połową wina, dodać do mięsa i powoli dusić. Po 5 min wlać resztę wina, śmietankę, doprawić solą, pieprzem Prymat. Dusić, aż eskalopki będą miękkie.

Podawać z ryżem i sałatką owocową.