

SALTIMBOCCA alla Romana



 Jednostavan

Saltimbocca jedno je od najpoznatijih jela rimske kuhinje, ali ga je svijet, posebno Mediteran jednako tako prigrlio kao svoje.....Grčka, Španjolska, Portugal, ali i talijanski susjedi Švicarci. Izvorno se priprema od telećih odrezaka, no ljudi ko ljudi, prilagode svako jelo svojim mogućnostima i običajima pa se saltimbocca često radi i od pilećih i svinjskih odrezaka. Mi danas radimo original, jer su Dani teletine po akcijskim cijenama u Mesnicama Ravlić i je l' želimo biti originalni Recept koji slijedi je vrlo jednostavan i oduzeti će vam max.pola sata, a ja takve šalabahtere najviše volim.....



sastojci:

- 6 telećih odrezaka od buta
- 6 šnita pršuta
- 6 listića svježe kadulje
- 1 do 1,5 dcl bijelog vina
- sol, papar
- malo brašna
- maslac
- maslinovo ulje

Zamolite u Mesnici Ravlić da vam odrežu manje šnicle telećeg buta. Lagano ih istucite preko folije kuhinjskim batom, blago posolite i popaprite. Ne pretjerujte sa soljenjem, jer je pršut prilično slan. Na tanki odrezak stavite list kadulje pa na vrh i tanki list pršuta (kadulju možete staviti na pršut, a ne između). Sve zajedno pričvrstite čačalicom. Zagrijte maslac i malo maslinovog ulja. Odreske s donje strane uronite u brašno i zapecite na toploj masnoći. Zalijte vinom i kratko dinstajte dok vino ne ispari, a po potrebi dodajte i malo vode. Poslužite uz grilane šparoge i cherry rajčice i čašu bijelo vina.



Odreske možete i drugačije složiti, posebno ako su vam draži oni veći pa ih preklopite s kaduljom unutra i obložite cijele pršutom.

Dobar tek!

