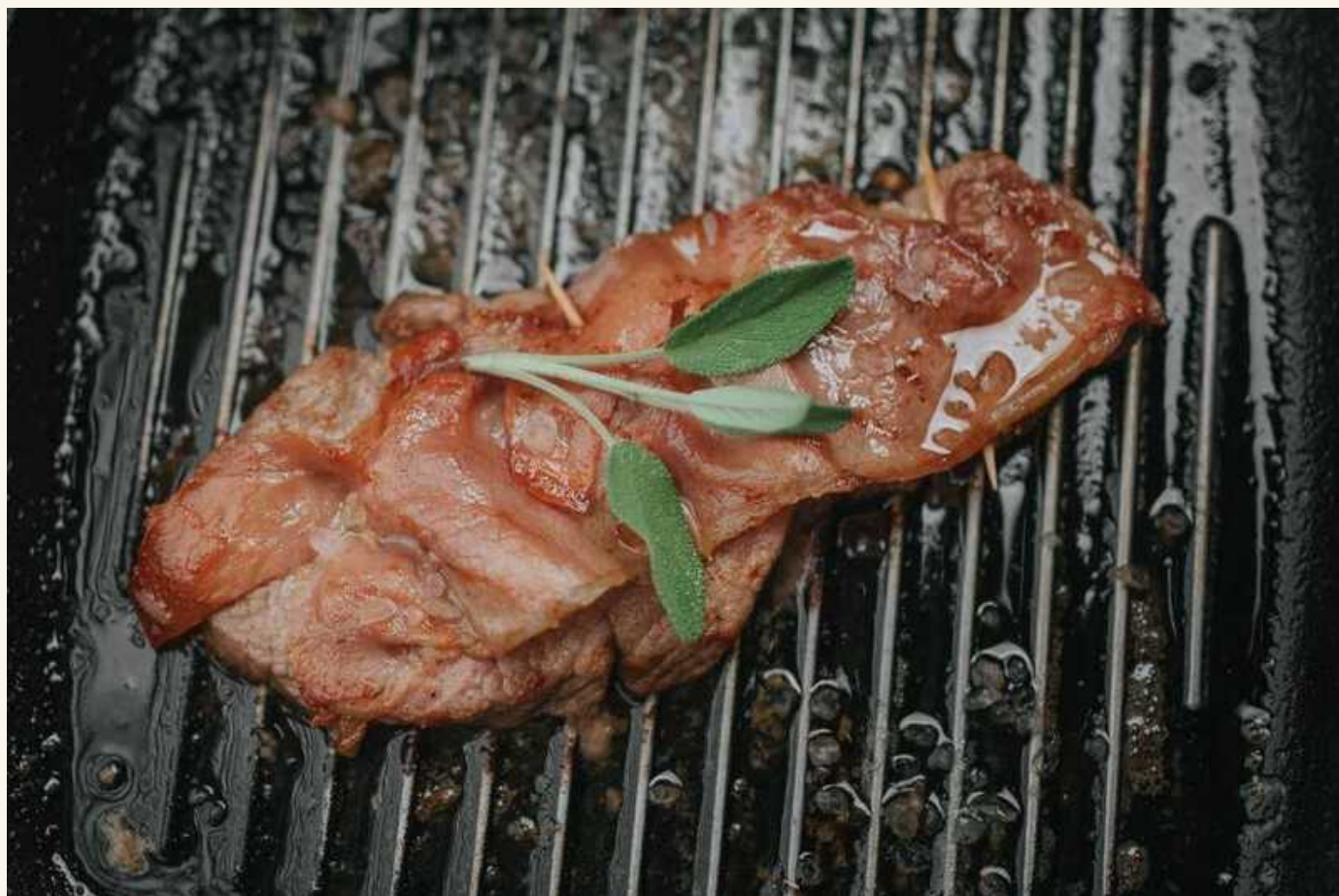


Teleća saltimbocca



 Jednostavan

Priprema:

- Teleće šnicle lagano istucite s čekićem za meso, stavite malo Vegete, posolite i popaprite.
- Na svaku šniclu stavite list svježe kadulje, a zatim odrezak s kaduljom prekrijte s većom ploškom tanko rezanog pršuta. Pršut učvrstite s čačalicom.
- Na zagrijanom maslinovom ulju i maslacu odreske pecite 3 minute sa svake strane. Za vrijeme pečenja na odreske možete dodatno staviti žličicu maslaca zbog sočnosti.
- Kada su pečeni, odreske izvadite iz tave i poslužite ih na tanjur.
- U tavu u kojoj su se odresci pekli dodajte 1 žlicu maslaca, bijelo vino i sok pola ocijeđenog limuna. Pripremljenim umakom prelijte odreske i poslužite.



