



САЛЬТИМБОККА ПО РИМСКИ

Продолжаем наше путешествие по Италии с итальянским брендом бытовой техники Candy.

Сегодня у меня на ужин – Сальтимбокка.

Это блюдо римской кухни представляет собой тонкий шницель из телятины с ломтиком прошутто и шалфеем.

Почему в наших краях так не популярен шалфей в кулинарии?

Была б моя воля, я во всех супермаркетах заменила бы укроп шалфеем! Кстати, укроп в вообще нигде не использую, разве что, весной раз в год в молодую картошечку. А вы?

Удивительное сочетание вкуса шалфея и прошутто, вы обязательно должны это попробовать!

Понадобится:

на две порции:

телячий шницель – 500 граммов

прошутто – 4 ломтика

листья свежего шалфея – 6-8 крупных

сливочное масло – 80 граммов

белое сухое вино (для соуса) – 100 миллилитров

соль и перец

Приготовление:

Разогрей духовку @candy.ua до 250 градусов.

Мясо разрежь пополам и отбей молоточком, чтобы он было не более 1 сантиметра в высоту.

На мясо выложи прошутто и сверху листики шалфея.

Шалфеей аккуратно прикрепи деревянными палочками.

Индукционная варочная поверхность @sandy.ua разогреется моментально, поэтому сразу клади в нее половину сливочного масла.

Не дожидаясь пока масло полностью растопиться, выкладывай мясо, шалфеем вниз.

Жарь пару минут выставив мощность 7-8, затем аккуратно переверни и обжарь мясо с другой стороны 4 минуты.

Мясо выложи в форму для запекания и отправь в духовку на 10 минут.

В сковороду в которой жарилось мясо влей вино и на максимальной мощности выпари его 2-3 раза.

Сними с плиты вмешай оставшееся сливочное масло.

подавай сальтимбокку с соусом посыпав смесью черных перцев.