
Saltimbocca alla romana

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2477 razy.

składniki :

sznycle cielece ze schabu rozbite gładkim tłuczkiem

wino białe wytrawne 70 ml

rosół kurzy (może być z kostki) 150 ml

szynka parmeńska (1 plaster na 2 sznycle) do nabycia w Billi po 95 zł/kg

świeże liście szalwii (raczej nie do zdobycia, chyba że ktoś sam hoduje)

trochę maki

zioła : tymianek , majeranek, oregano, rozmaryn, bazyli

sznycle solimy i pieprzymy, układamy na każdym plasterku szynki i listek szalwii, spinamy szpilką do rolad i obtaczamy w mące smażymy na masle aż się zrumienią, zalewamy winem i rosółem i 3 minuty dusimy, ściągamy w ciepłe miejsce, dodajemy do sosu zioła i redukujemy go do uzyskania pożądanej konsystencji wyciągamy szpilki, układamy kotlety na talerzy i polewamy sosem jako dodatek najlepiej pasuje ryż lub risotto

smacznego

From: "Przemysław Koziarski" <peka@kki.net.pl>