

## "SALTIMBOCCA" ALLA ROMANA ROMAN STYLE "SALTIMBOCCA"



### **Składniki dla 4 osób:**

4 cienkie kotlety cielęce (Scaloppine)  
4 cienkie plasterki szynki prosciutto  
8 świeżych liści szalwii, plus kilka więcej do maki,  
2 łyżki oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia  
2 łyżki masła  
50 ml lokalnego białego wytrawnego wina  
50 ml bulionu z kurczaka  
Ćwiartki cytryny, do dekoracji  
sól

### **Przygotowanie**

1. Ułóż kotlety cielęce obok siebie na kartce folii. Połóż kawałki szynki na wierzchu każdego kawałka cielęciny.
2. Delikatnie spłaszcz kotlety wałkiem do ciasta, aż kawałki będą grubości około 0,5 cm i prosciutto złączy się z cielęciną.
3. Ułóż kilka liści szalwii w środku każdego kotleta. Wbić wykałaczkę w cielęcinę zabezpieczyć prosciutto i szalwię.
4. Wsypać trochę maki do płytkiego talerza i doprawić dużą ilością soli; wymieszać widelcem, aby połączyć. Panierować cielęcinę w mące, rzucić nadmiar.
5. Rozgrzać olej z 1 łyżką masła na dużej patelni na średnim ogniu. Włóż cielęcinę na patelnię, stroną z szynką prosciutto do dołu najpierw. Smażyć przez 3 minuty, aby

szynka stała się chrupiąca , a następnie przewrócić i smażyć z drugiej strony przez 2 minuty, aż się zarumieni.

6. Przenieść Saltimbocca do dużego naczynia, wyjąć wykałaczki i pozostawić ciepłe.

7. Dodaj wino do garnka, niech wino się zagotuje na chwilę.

8. Dodaj bulion z kurczaka i pozostałą łyżkę masła, energicznie obracać garnek.

9. Doprawić solą (w razie potrzeby). Wlać sos nad Saltimbocca, udekorować liśćmi szalwii i ćwiartkami z cytryny; podawać na gorąco.

### **Uwagi**

"Saltimbocca" oznacza skok do ust, to znaczy, że trzeba jeść bardzo gorące.