

Saltimbocca alla Romana

Saltimbocca alla Romana - класика італійської кухні. Це найтонші телячі ескалопи, обсмажені зі шинкою прошутто, з листками шавлії та соусом із білого вина.

Шавлія нам, мабуть, більше відома як лікарська рослина, але в багатьох країнах це ще й поширена приправа. Головним споживачем шавлії вважається Італія. У національній кухні свіжу і сушену шавлію додають у страви з птиці, кролика та м'яса.

Особливо багато є рецептів приготування телятини зі шавлією. Телятина сама по собі досить прісна і позбавлена смаку, але в поєднанні з приправами м'ясо набуває особливого присмаку.

Найвідоміша італійська страва, де повною мірою проявляється специфічний смак і аромат шавлії - **Saltimbocca alla Romana**.

- 8 шматків битка з телятини (500гр)
- 8 листків шавлії
- 8 шматків тонко нарізаного прошутто
- 2 ст лож муки
- 75 мл білого вина
- 4 ложки масла
- сіль, перець

Телятину відбити молоточком через харчову плівку так, щоби надати акуратної форми зі всіх сторін.

Покласти зверху прошутто, листок шавлії і закріпити дерев'яною шпилькою.

Змішати муку зі сіллю і перцем у тарілці.

Розтопити масло у сковорідці на середньому вогні.

Запанірувати биток в муці з тієї сторони, де нема прошутто, і покласти на сковорідку тією стороною, яка із прошутто.

Злегка обсмажити – 2 хв – на середньому вогні. Перевернути і обсмажити із другої сторони – теж 2 хв. Викласти м'ясо окремо на таріль та прикрити фольгою, щоби “відпочило”.

На сковорідку, в якій смажилось м'ясо, влити вино, і готувати на повільному вогні 2-3 хв, аж доки його об'єм зменшиться наполовину.

Подавати на стіл, вийнявши дерев'яну шпильку і поливши соусом із білого вина.

