Ескалопи у марсалі по-сицилійськи

Телячі ескалопи у марсалі – це ще одна смачна страва, що легко та швидко готується.

У випадку коли Ви, прийшовши до дому, маєте менше години щоби приготувати вечерю для гостей чи сім'ї, є завжди рішення – ескалопи. Їх можна готувати із телятини чи свинини, те що більш до смаку і є в запасі.

Марсала надає м'ясу м'яко-солодкавого смаку. Цей рецепт є знахідкою для всіх любителів витончених соусів.

Появу марсали пов'язують з ім'ям ліверпульського купця Джона Вудхауза, чий корабель перечікував шторм в порті міста Марсали. Вудхауз покуштував місцевого вина під назвою «перпетуум» і здивувався способом його виготовлення. Дубові бочки для перпетуум розташовувалися в кілька рядів і молоде вино, залите в самий верхній ряд, через рік переливалося в бочки поверхом нижче і так далі, а його місце займало вино нового врожаю.

Вудхауз закупив партію вподобаного йому дешевого сицилійського вина для продажу з вигодою в рідному Ліверпулі. Щоб напій не зіпсувався в дорозі, Вудхауз додав у бочки трохи коньячного спирту. Однак перше знайомство англійців з сицилійських вином, яке відбулося в 1773 році, успіху йому не принесло: вино визнали абсолютно непривабним. Вудхауз відправився знову на Сицилію, де після довгих експериментів йому вдалося збагатити смак вина відповідно до власних уподобань своїх співвітчизників, і тоді воно вже завоювало Великобританію. Слідом за Вудхауза на Сицилію потягнулися й інші британські винороби.

Адмірал Нельсон вважав марсалу вином «гідним трапези будь-якого самого вибагливого лорда». Після перемоги при Трафальгарі британці стали називати марсалу «вином перемоги». У 1860 році великі склади марсали британських виноробів на Сицилії змусили війська Бурбонів відмовитися від опору гарібальдійцям. Одне з вин, особливо сподобалося Джузеппе Гарібальді, воно носить його ім'я: «Гарібальді солодке».

- 400 гр тонко нарізаних ескалопів
- 30 гр вершкового масла
- 2-3 ложки оливкової олії
- 50 мл вина Марсала
- 1 столова ложка бальзамічного оцту
- борошно
- сіль, перець

Легко відбити тонкі шматки м’яса між двома листами пергаменту і запанірувати їх у борошні.

У великій сковорідці нагріти на середньому вогні олію і масло та легко обсмажити шматки м’яса по 1 хв. з кожного боку. Обсмажені ескалопи викласти на таріль.

У сковорідку, де обсмажувалося м’ясо влити марсалу і бальзамічний оцет (чи соєвий соус), проварити 2 хв.

В цей час розмішати чайну ложку борошна у пів склянки холодної води, вилити у сковорідку і помішувати щоб не утворилися грудки. Додати до соусу солі і, за бажанням, перцю. У соус викласти ескалопи, проварити їх хвилю з кожного боку та, вимкнувши вогонь, залишити на декілька хвилин щоб набралися смаку.

Ескалопи у марсалі по-сицилійськи смакуватимуть із картопляним пюре, відвареним білим рисом чи з ніжними овочами.


Pucci
Aceto Balsamico di Modena IGP

