



САЛТИМБОККА

Мы конечно любители стейков и редко едим "битки". Когда у меешь вкусно пожарить правильный кусок мяса, нет необходимости что-либо мастерить, отбивать и придумывать... Но вот попался мне в руки ароматный шалфей, под рукой оказалась говяжья лопатка (купила для борща) и приключилось со всем этим блюдо, которое наверняка я теперь не раз буду готовить!



Понадобится:

тонкие ломтики говядины - 8 штук
прошутто (пармская ветчина) - в идеале, но я взяла обычный бекон! - 16 ломтиков
шалфей - 20 листиков
сливочное масло - 50 граммов
белое сухое вино - 100 миллилитров
соль и перец по вкусу

Приготовление:

Телятину отбей, посоли и поперчи.



На каждый ломтик выложи по два ломтика бекона, несколько листиков шалфея и закрепи деревянной палочкой (как на фото).



На сковороде нагрей растительное масло и выложи мясо шалфеем вниз и обжарь до золотистого цвета. Переверни, готовь еще несколько минут и выложи на тарелку.



Жир на сковороде дегласируй влив вино (комнатной температуры), добавь сливочное масло, несколько листочков шалфея и перемешай до однородной массы.



Соус посоли, поперчи, выложи в сковороду все кусочки мяса и хорошо разогрей.