



przepisy.pl

Saltimbocca w stylu rzymskim

 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- pieprz
- cielęcina - 8 plastrów
- sól
- białe wino - 50 mililitrów
- masło - 6 łyżek
- szałwia - 8 sztuk
- szynka parmeńska - 8 plastrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Cielęcinę lekko rozbij, posyp solą i pieprzem.
2. Na każdy płat połóż plaster szynki parmeńskiej i listek szałwii. Złóż na pół i zepnij wykałaczką.
3. Na patelni rozgrzej masło i smaż sznyce po 3 minuty z każdej strony. Zdejmij z patelni i odstaw w ciepłe miejsce.
4. Sos z pieczenia podlej winem i zagotuj. Dodaj 2 łyżki masła, wymieszaj trzepaczką. Dopraw solą i pieprzem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl