

Piccata milanese

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

• **Maso:**

- Vepřová panenka 600 g
- Sůl 1 špetka
- Bazalka 4 špetka
- Oregáno 4 špetka

• **Těstíčko:**

- Sůl 1 špetka
- Vejce 4 ks
- Hladká mouka 6 lžíce
- Parmezán 100 g

• **Omáčka k masu:**

- Šalotka 3 ks
- Bílé víno 1 hrnek
- Olivový olej 2 lžíce
- Rajčata loupaná bez jadérek 6 ks
- Balzamikový ocet 2 lžíce
- Bazalka čerstvá 1 svazek
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Omáčka k masu:

Šalotku nakrájíme nadrobno a osmahneme na olivovém oleji. Přidáme oloupaná a pokrájená rajčata bez jadérek. Zalijeme vínem, povaříme a víno necháme odpařit. Opepříme, osolíme, přidáme balzamický ocet a podusíme než se rajčata rozvaří(cca 30 minut). Ke konci vaření můžeme dle chuti dochutit solí, balzamickým octem a přidáme čerstvou najemno pokrájenou bazalku.

Maso:

Vepřovou panenku nakrájíme na plátky a jemně rukou naklepeme. Opepříme, přidáme čerstvou najemnou pokrájenou bazalku a oregáno a plátky poskládáme na sebe, aby bylo koření na obou stranách.

Těstíčko:

Hladkou mouku rozmícháme s vejci a najemno nastrouhaným parmezánem a vypracujeme tužší těstíčko do kterého přidáme trochu soli. Množství mouky volíme dle potřeby.

Maso v tomto těstíčku obalíme a ihned osmažíme v horkém oleji dozlatova.

Na talíř dáme trochu omáčky, na ní poklademe osmažené plátky z vepřové panenky v těstíčku.

Jako přílohu jsme zvolili kořeněné americké brambory.