

Kuřecí saltimbocca

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsní řízeky 600 g
- pršut 1 g
- bílé víno 1 dl

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kuřecí řízeky naklepeme, osolíme a opeříme, na každý řízek položíme plátek parmské šunky nebo pršuta a 2 lístky šalvěje, připevníme párátkem, lehce poprášíme hladkou moukou
2. Na pánvi ohřejeme olivový olej z lžící másla, maso opékáme nejprve na straně, kde je šunka se šalvějí, když je šunka křupavá, otočíme a opečeme i z druhé strany
3. Opečené maso vyjmeme a dáme stranou do výpeku nalijeme bílé víno, povaříme asi 2 minuty, až se část vína odpaří, pak šťávu zjemníme lžičkou másla
4. Plátky saltimbocca na talíři přelijeme šťávou z výpeku, ozdobíme plátky citronu a jako přílohu volíme hranolky nebo jinak upravené brambory a zeleninový salát.