

Telecí řízek s parmskou šunkou a šalvějí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- telecí kýta 1500 g
- sůl 30 g
- pepř černý 5 g
- parmská šunka 200 g
- šalvěj 10 g
- máslo 100 g
- olej olivový 100 g
- víno bílé 200 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 8

Postup:

Toto je recept na typicky italský pokrm Saltimbocca alla Romana což je telecí řízek s parmskou šunkou a šalvějí:

Telecí kýtu si nakrájíme na 8 plátků, které ještě rozdělíme na tři kousky (z 8 máme 24), lehce opepríme a na každý položíme kousek parmské šunky a lístek šalvěje a upevníme dřevěným

párátkem. 2. Závitky opečeme na horkém oleji smíchaným s máslem z každé strany cca 2 minuty a po dopečení všech kousků olej s máslem z pánve opatrně odlijeme.

Na výpečky, které nám zůstali na pánvi nalijeme bílé víno a trochu povaříme. Omáčku dochutíme solí, sundáme z plamene a přidáme máslo a promícháme. Omáčka se nám krásně zjemní a zhoustne. Omáčku přelijeme přes hotové řízečky.