

Saltimbocca

4 annosta.

4 viipaletta vasikan ulkofileetä (tai sisä-/paahtopaistia)
prosciuttoa tai parmankinkkua
tuoretta salviaa
voita paistamiseen
2 dl kuivaa valkoviiniä
suolaa, mustapippuria

Liha nujitaan aivan ohuiksi viipaleiksi. Toinen puoli lihasta suolataan varovasti. Toiselle puolelle laitetaan muutama tuore salvianlehti, joiden päälle kiinnitetään kostutetuilla cocktail- tai hammastikuilla parman- tai prosciuttokinkkua. Pippuria maun mukaan. Reilu voinokare ruskistetaan pannulla. Vähennetään lämpöä ja lihaa paistetaan molemmin puolin n. kaksi minuuttia. Viini kaadetaan pannulle, lämpöä lisätään ja liha saa kypsyä viinissä muutaman minuutin. Ennen tarjoilua lihasta poistetaan hammastikut. Pannulle mahdollisesti jäävä voi/viinikastike kaadetaan lihan päälle.