



JERNEJ KITCHEN

TELEČJI ZREZKI S PRŠUTOM (SALTIMBOCCA)

Telečji zrezki s pršutom, italijansko Saltimbocca, so najbolj sočni in okusni zrezki pripravljene s pršutom in žajbljem. Odlični za posebne priložnosti.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	20	MINUT

TELEČJI ZREZKI S PRŠUTOM

600 g teletine (stegno), narezano na 3 mm zrezke

12 listov žajblja, za zrezke

150 g kraškega pršuta (Kras)

100 g ostre moke

2 žlici olivnega olja

2 žlici masla, za pečenje

80 ml belega vina (Sivi Pinot)

4 listki žajblja, za omako

1 žlica masla, za omako

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

večji krožnik

večja ponev

Oglas

PRIPRAVIMO MESO

Teletino narežemo na 3 mm tanke zrezke. Potrebovali bomo dvanajst manjših, tankih zrezkov. Poljubno lahko to prosimo tudi mesarja. Poljubno zrezke potolčemo, da bodo enakomerno tanki, oziroma to storimo tudi, če so zrezki debelejši. Zrezke osušimo s papirnato brisačko. Rahlo začinimo s soljo in poprom ter na vsak zrezek položimo listek žajblja in ga pritisnemo v meso z roko, da se zlepi z mesom. Čez meso damo rezino pršuta, tako da pokrije zrezek, vendar ne gleda čez zrezek. Tudi pršut pritisnemo v meso, da se sestavini povežeta.

NASVET

V kolikor imamo manjše zrezke, enostavno prerežemo pršut na pol.

ZREZKE SPEČEMO

Na večji krožnik stresemo ostro belo moko. Zrezke na obeh straneh pomokamo, odvečno moko pa dobro otresemo iz zrezka. Večjo ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo olje in maslo. V vročo ponev dodamo tretjino zrezkov in jih popečemo. Najprej pečemo tisto stran zrezkov, na kateri je pršut. Pazimo, da je med njimi dovolj prostora. Zrezke pečemo 2 minuti na vsaki strani, oziroma tako dolgo, da so pečeni, a še vedno zelo mehki. Zrezke iz ponve prestavimo na krožnik in postopek ponovimo, da porabimo vse sestavine.

OMAKA

Isto ponev ponovno pristavimo na zmeren ogenj in dodamo belo vino in žajbelj. Kuhamo tako dolgo, da alkohol izpari, približno 2 - 3 minute. Odstavimo z ognja in vmešamo maslo narezano na manjše koščke. Mešamo, da se maslo raztopi in poveže z vinom in dobimo gosto omako.

POSTREŽEMO

Zrezke prestavimo na servirni krožnik ter jih prelijemo z omako. Postrežemo z izbrano prilogo