

Grillowane roladki z kurczaka à la Saltimbocca

Grillowane roladki z kurczaka à la Saltimbocca

Odkryj **włoski klasyk w nowej odsłonie!** Nasze grillowane roladki z kurczaka à la Saltimbocca to prawdziwa uczta dla podniebienia. Nazwa „saltimbocca” oznacza dosłownie „wskakuje do ust” – i nie bez powodu! Soczyste kawałki kurczaka zamarynowane w aromatycznych przyprawach, otulone listkami szaławii i delikatną szynką tworzą harmonię smaków, która zachwyci każdego miłośnika dobrej kuchni.

Dla kogo?

Roladki à la Saltimbocca to propozycja dla *wszystkich poszukujących eleganckich, a jednocześnie prostych w przygotowaniu dań*. Doskonale sprawdzą się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Połączenie delikatnego mięsa z kurczaka z aromatyczną szałwią i szynką zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Na jaką okazję?

To danie jest **uniwersalne** – równie dobrze sprawdzi się na codzienny obiad, jak i na wyjątkową uroczystość. Możesz je przygotować na romantyczną kolację we dwoje, niedzielny obiad rodzinny czy przyjęcie w ogrodzie. Elegancki wygląd roladek sprawi, że goście będą pod wrażeniem Twoich kulinarnych umiejętności.

Czy wiesz, że?

Szałwia, która jest kluczowym składnikiem tego dania, ma *lekko sosnowy aromat i delikatną eukaliptusową nutę*. Idealnie komponuje się z drobiem, nadając mu wyjątkowy charakter. Tradycyjna włoska saltimbocca przygotowywana jest z cielęciny, ale nasza wersja z kurczakiem jest równie smaczna, a przy tym lżejsza i bardziej dostępna.

Dla urozmaicenia

Roladki możesz podać na wiele sposobów. **Klasycznym dodatkiem** będzie włoskie risotto, które podkreśli śródziemnomorski charakter dania. Równie dobrze sprawdzi się kasza, ryż ugotowany na sypko czy chrupiąca sałata. Dla miłośników wyrazistych smaków polecamy dodać do dania odrobinę pikantnego ketchupu, który nada całości dodatkowego charakteru.