

Saltimbocca z kurczaka

Saltimbocca z kurczaka – włoski klasyk w nowej odsłonie

Saltimbocca z kurczaka to **prawdziwa uczta dla zmysłów** – delikatne mięso drobiowe otulone aromatyczną szynką i listkami szaławii. Ta włoska potrawa, której nazwa dosłownie oznacza „skok do ust”, zachwyca prostotą przygotowania i wyrazistym smakiem. Sekret tkwi w idealnym połączeniu delikatności kurczaka z intensywnym aromatem ziół i wędliny.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników *kuchni śródziemnomorskiej*, którzy cenią sobie wyraziste smaki i eleganckie podanie. Saltimbocca zadowoli zarówno rodzinę na co dzień, jak i wymagających gości podczas uroczystej kolacji. To propozycja dla osób, które lubią eksperymentować w kuchni, ale cenią sobie sprawdzone, klasyczne połączenia smakowe.

Na jaką okazję?

Saltimbocca z kurczaka sprawdzi się doskonale na **romantyczną kolację we dwoje**, niedzielny obiad rodzinny czy przyjęcie w gronie przyjaciół. To eleganckie danie, które mimo prostoty przygotowania, prezentuje się niezwykle efektownie na talerzu. Podane z pieczonymi ziemniakami stworzy kompletny, satysfakcjonujący posiłek.

Czy wiesz, że...?

Tradycyjna saltimbocca pochodzi z *kuchni rzymskiej* i pierwotnie przygotowywana była z cielęciny. Nazwa „saltimbocca” (salta in bocca) oznacza „skacze do ust” – co

doskonale oddaje charakter tej potrawy, która zachwyca od pierwszego kęsa. Szałwia, będąca nieodłącznym elementem tego dania, była ceniona już w starożytności za swoje właściwości lecznicze.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić smak saltimbocca dodając **kapary** na wierzch gotowego dania lub serwując je z sosem winnym. Zamiast grillowania w torebkach pergaminowych, spróbuj przygotować to danie na patelni, obsmażając roladki na złoty kolor, a następnie podlewać je białym winem i dusząc do miękkości.