

Roma Saltimbocca

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~430 kcal

Açılış 9/10

Saltimbocca, ince tavuk dilimlerini adaçayı ve pastırma ile sarı tereyağından mühürleyen hızlı Roma usulü tabaktır.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 120 gr Dana pastırma
- 12 adet Adaçayı yaprağı
- 0.5 su bardağı Un
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 su bardağı Tavuk suyu
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Tavuk göğüslerini ince dilimler halinde dövn.
2. Her dilimin üstüne adaçayı ve pastırma yerleştirip kurdanla sabitleyin.
3. Tavukları hafifçe una bulayın.
4. Tereyağı tavada köpürtüp tavukları pastırma yüzü alta 3 dakika pişirin.
5. Tavukları çevirip 3 dakika daha pişirin.
6. Tavuk suyu ve limon suyunu tavaya ekleyip 2 dakika sos yapın.
7. Sosu tavukların üstüne gezdirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavukları çok ince dövmek için pişirmede içlerinin sulu kalmasını önleyin.

SERVİS ÖNERİSİ

Isпанak sote ve limon dilimleriyle hemen servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten

