



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **50 perc**



Rákóczi Feri

SALTIMBOCCA (BORJÚ SONKÁVAL-ZSÁLYÁVAL) RUKKOLÁS-PARMEZÁNOS KRUMPLIPÜRÉVEL

Egy tipikus mediterrán kaja, a jelentése: ugorj a számba. Ugorjon csak, nem fogunk ellenállni, ugyanis ez az étel fantasztikusan finom. Salátával, párolt zöldséggel is készítheted, de Feri rukkolás-parmezános krumplipüréjével igazán mennyei. Nagyon egyszerű és gyors fogás – a lelke a fűszer, csak friss zsályával érdemes nekifogni!

HOZZÁVALÓK

800 g 4 db vékony
szelet borjúcomb
4 szelet páрмаi sonka

8 levél zsályalevél
1 dl fehérbor
100 dkg hideg vaj
kockázva

egy kevés Só, bors
1 kg burgonya
200 g vaj
2 dl meleg tej, vagy
tejszín

100 g parmezan
1 marék nagy marék
rukkola

ALLERGÉNEK

1

Ne klopold a húsokat, mert a borjúhús nagyon puha, szétszakadna az erőszakos beavatkozástól. Érdemes egy sütőpapírral letakarni, és egy vastag aljú edénnyel kicsit megnyomkodni.



2

Sózd, borsozd, fektess rá egy szelet sonkát, majd két zsályalevelet. Ezeket rögzítsd fogpiszkálóval.



3

Kevés olívaolajon kezd el sütni a zsályás felén, ha piros a sonka, akkor fordítsd meg a húsokat. 2 perc elteltével jöhet a bor, picit forrald be mehet hozzá a kockázott, hideg vaj. Ezzel már csak rázogasd, a vaj elolvad, a mártás pedig besűrűsödik.



4

Főzd meg a krumplit, majd, ha már kicsit hűlt, akkor pucold meg. A legfontosabb szabály a krumplipürénél, hogy nincs gépesítés! A magas fordulatszám csirizessé

teszi a krumplit, elő a klasszikus krumplinyomót! Szóval hagyd száradni a krumplit, de még melegen törd össze, majd add hozzá a vaját és egy kevés tejet. Mehet hozzá a reszelt parmezán, meg az aprított rukkola is. A tej, vagy tejszín folyamatos adagolásával ér el megfelelő, krémes-habos állagot. Sózni ne felejtse el.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

