

Šéfkuchař doporučuje...



Telecí saltimbocca se šafránovým risottem a cherry rajčátky (4 pc)

Suroviny:

600 g telecí pečeně
80 g parmské šunky
několik lístků šalvěje
olivový olej na opečení
sůl a pepř

Šafránové risotto:

240 g kulatozrné rýže
350 ml kuřecího vývaru
200 ml bílého vína
1 ks cibule
50 ml olivového oleje
20 g másla
šafrán, sůl a bílý pepř



Na dokončení:

několik kusů cherry rajčátek opečených na pánvi spolu s bazalkovým pestem

Postup:

Z očištěné telecí pečeně nakrájíme plátky, které naklepeme a ochutíme solí a pepřem. Každý telecí řízek zavineme do parmské šunky a tu na mase přichytíme párátkem. Pod párátko připíchneme také jeden lístek šalvěje. Na rozpálené pánvi zprudka opečeme a necháme pozvolna dojít.

Na risotto si orestujeme na oleji najemno nakrájenou cibulku, opražíme i s rýží, zastříkneme vínem a podléváme kuřecím vývarem, dokud není rýže al dente (asi 15 min). Stále mícháme. Vedle v mističce rozpustíme v trošce vývaru šafrán a přidáme k rýži, dochutíme solí a pepřem, vmícháme máslo pro zjemnění.

Saltimboccu servírujeme na šafránovém risottu, ozdobíme opečenými rajčátky, můžeme přelít výpekem z telecího masa.