



## SALTIMBOCCA

### SKŁADNIKI:

300 g polędwiczki cielęcej  
4 plastry boczku wędzonego Sokolów  
4 liście szałwii  
50 ml białego wina wytrawnego  
50 g masła  
500 g zielonych szparagów  
1 łyżka mąki kukurydzianej  
sól i pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Polędwiczkę cielęcą przekroić na pół, a następnie delikatnie rozbić tłuczkiem. Na każdym kawałku mięsa rozłożyć po 2 plasterki boczku oraz 2 liście szałwii. Całość spiąć wykałaczkami.
2. Polędwiczki obtoczyć z jednej strony (tej bez dodatków) mąką kukurydzianą. Mięso smażyć na maśle przez 2-3 minuty z każdej strony. Dodać szparagi i całość jeszcze przez chwilę smażyć. Dolać białe wino. Doprawić solą oraz pieprzem.