**Saltimbocca**

Tento světově známý pokrm pochází z Itálie a v překladu znamená „skoč do úst“. Je velice oblíbený a svoji výslednou podobu získal koncem 19. století a z Říma se postupně rozšířil do dalších oblastí. Pravá saltimbocca se připravuje pouze a jen z telecího masa – nikoliv, jak se bohužel můžeme někdy setkat, z kuřecího či vepřového. Dále pak z plátku parmské šunky a šalvěje, díky které získá pokrm nejen výbornou chuť, ale obohatí se i o řadu cenných složek. Šalvěj je totiž malý kouzelník – má protizánětlivé, antibakteriální a také antivirotické účinky. Každopádně, souhra všech složek saltimboccy vytváří dokonalou chuťovou harmonii, tak si nechte chutnat!

Příprava saltimboccy je velice jednoduchá a můžete si ji usnadnit ještě více, pokud si vezmete k ruce šikovného pomocníka, jakým je **chytrý BBQ gril se sondou Sage Grill BGR840**. Lze ho využít nejen ve formě kontaktního grilu, ale i otevřeného BBQ grilu. Můžete si vybrat mezi 5 možnostmi nastavení – na hovězí, jehněčí, vepřové, kuřecí maso nebo ryby. Další volbu nabízí výběr druhu úpravy od krvavého až po propečený steak. Gril má integrovanou teplotní sondu, která na základě předvolby pozná, kdy je maso připravené právě podle vašich preferencí a také zabrání jeho převaření. Součástí menu teplotní sondy je i funkce „Rest Meat“, která ohlídá správné odpočinutí masa, aby se šťáva a chuť mohly rovnoměrně rozšířit.

* **Doba přípravy: 20 min včetně grilování**
* **Obtížnost: lehká**
* **Počet porcí: 3**

**Ingredience**

* 3 plátky telecího (zkuste sehnat panenku, pokud se nepovede, zvolte zadní nebo kýtu)
* 80 g prosciutto crudo
* lístky šalvěje
* sůl
* pepř

**Postup**

1. Telecí maso nakrájejte na tenké plátky a rozklepejte plochou paličkou tak, aby maximální výška byla 0,5 cm.
2. Tenké maso rozkrájíme na kousky nebo necháme plátek vcelku, záleží na vlastní volbě. Pokud jej nakrájíme na kousky, můžeme saltimboccu servírovat i jako jednohubky.
3. Dáme rozpálit gril Sage BGR840 na 200 °C.
4. Na každý kousek masa položíme prosciutto crudo a párátkem připevníme lístek šalvěje.
5. Jakmile se ozve akustický signál, gril je připraven, můžeme začít grilovat
6. Saltimboccu naskládáme na gril, pokládejte rovnou na rozpálenou plochu bez přidání dalšího tuku a přiklopíme horní desku. Použili nejnižší polohu – Low.
7. Masu stačí 2-3 minuty a díky horní desce nemusíme saltimboccu otáčet. Vše jde velmi rychle, plátky masa jsou velmi tenké.
8. Můžeme podávat jen tak, s kouskem pečiva nebo s brambory či bramborovou kaší a se sklenkou suchého bílého vína.
9. Gril ještě zatepla setřeme papírovým ubrouskem a je uklizeno

Přejeme dobrou chuť!