Мясной рулет с сырной начинкой

50—60 Мин.

Способ приготовления

1. Разогрейте духовку до 200°C. Очистите свиное филе от пленки и разрежьте его вдоль, раскрыв книжкой. Важно не разрезать его до конца. Отбейте филе молотком, смажьте маслом, посыпьте приправой с обеих сторон и вотрите приправу в мясо.
2. Слегка побланшируйте шпинат на сухой сковороде, пока он не уменьшится в объеме в 3-4 раза. Переложите его в миску и дайте остыть. Добавьте пармезан, фету, рикотту, специи и шпинат. Тщательно перемешайте.
3. Распределите начинку по мясу, оставив по 2 см без начинки с длинных сторон мяса. Плотно сверните рулетом и дополнительно закрепите кухонным шпагатом. Переложите мясо на противень и поставьте в духовку.
4. Запекайте около 30 минут или пока внутренняя температура мяса не достигнет 60°C. Приятного аппетита!

Ингредиенты 6 Порции

= Kotányi Produkte

600 г	Свиное филе
1 ст.л.	Растительное масло
0.5 пакетик	Приправа для свинины
70 г	Пармезан
100 г	Рикотта
50 г	Фета
120 г	Шпинат
0.5 ч.л.	Тимьян (Чабрец) измельченный
По вкусу	Перец черный молотый