

Свинячий рулет з начинкою зі шпинату та сиру

— хв

Інгредієнти 6 порц.

= Kotányi Produkte

600 г	Свинячого філе
1 ст.л.	Олії
0.5 пакету	Приправа до смажених ребер
70 г	Пармезану
100 г	Рікоти
50 г	Фети
120 г	Шпинату
0.25 ч.л.	Чорний перець, мелений
0.5 ч.л.	Чебрецю

Приготування

1. Розігріти духовку до 200°C. Очистити свиняче філе від плівки і порізати його уздовж, щоб отримати якомога більше м'яса. Важливо не розрізати його повністю. Легенько відбити м'ясо молотком. Змастити м'ясо олією, рівномірно посипати приправою з обох боків і ретельно втирати її.
2. Бланшувати шпинат на сухій сковороді близько 1 хвилини. Перекласти в миску і дати охолонути протягом 5 хвилин. Додати до шпинату пармезан, фету, рікоту, перець і чебрець, і добре перемішати.
3. Розкласти начинку на м'ясі, залишаючи по 2 см без начинки з обох довгих сторін філе. Щільно згорнути і додатково закріпити кухонним шпагатом. Перекласти м'ясо на деко і поставити в духовку.
4. Випікати близько 40 хвилин, або до досягнення внутрішньої температури м'яса 60°C. Вийняти з духовки і дати відпочити 10 хвилин. Подавати з гарніром і салатом за бажанням.