



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

Свинячий рулет з начинкою зі шпинату та сиру

🕒 — хв 🍷 🍷 🍷

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.

