



Свинско руло със спанак, сирене и рикота

🕒 50—60 Минути 🍴🍴🍴

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

600 g Филе от свинско месо

1 с.л. Олио

½ опаковка ♦ Микс за свинско печено

За пълнката

70 g Пармезан, настърган

100 g Сирене рикота

50 g Бяло сирене

120 g Спанак

¼ ч.л. ♦ Черен пипер, млян

½ ч.л. ♦ Мащерка, ронена

- 1 Загрейте фурната на 200°C предварително. Почистете месото от жилките и нарежете наполовина по дължина, но не докрай - внимавайте да запазите парчето месо цяло. Окрежкотете филето с чук за месо. Намажете с олиото и втрийте микса за свинско печено от двете страни.
- 2 Пригответе пълнката като бланширате спанака. Отцедете го в купа и оставете да се охлади малко. Разбъркайте го с пармезана, бялото сирене и рикотата. Овкусете с мащерка и черен пипер.
- 3 Намажете пълнката равномерно върху месото, оставяйки около 2 см без пълнка от всеки край. Завийте на руло и подсигурете формата допълнително с готварски конец. Сложете в тава и опечете във фурната за 30-40 минути или докато вътрешната температура на месото достигне 60°C.
- 4 Извадете месото и го оставете настрана за десетина минути, преди да го нарежете. Сервирайте със зелена салата и картофи например.

