Свинско руло със спанак, сирене и рикота

50—60 Минути

Подготовка

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. Окрехкотете филето с чук за месо. Намажете с олиото и втрийте микса за свинско печено от двете страни.
2. Пригответе плънката 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 плънката равномерно върху месото, оставяйки около 2 см без плънка 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.

Съставки за 6 Порции

= Kotányi Produkte

600 g	Филе от свинско месо
1 с.л.	Олио
½ опаковка	Микс за свинско печено

За плънката

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