Ruladă de porc cu brânză și spanac

— Min.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

600 g	Mușchi de porc
1 lingură	Ulei
1 plic	Friptură de porc amestec de asezonare
70 g	Parmezan
100 g	Ricotta
50 g	Brânză Feta
120 g	Spanac
1 vârf	Piper negru măcinat
1 vârf	Cimbru mărunțit

Pregătire

1. Preîncălziți cuptorul la 200 de grade. Curățați membrana de pe mușchiul de porc și tăiați-l pe lungime pentru a obține cât mai multă carne posibil. Este important să nu-l tăiați complet. Bateți mușchiul cu un ciocan pentru carne. Ungeți carnea cu ulei, presărați condimentul pentru porc, pe ambele părți și masați-l bine in carne.
2. Opăriți spanacul până se înmoaie, aproximativ 1 minut. Transferați-l într-un bol și lăsați-l să se răcească timp de 5 minute. Adăugați parmezan, feta, ricotta, piper și cimbru în bolul cu spanac și amestecați bine.
3. Întindeți umplutura peste carne, lăsând 2 cm fără umplutură pe ambele laturi lungi ale cărnii. Rulați strâns și fixați suplimentar cu sfoară de bucătărie. Transferați carnea pe tava de copt și introduceți-o în cuptor.
4. Coaceți timp de aproximativ 30 de minute sau până când temperatura internă a cărnii ajunge la 60°C. Scoateți din cuptor și lăsați să se odihnească timp de 10 minute. Serviți cu garnitură și salată, după preferință.