Sajtos-spenótos sertésrolád

— Perc

Elkészítés

1. Melegítsük fel a sütőt 200 fokra. Tisztítsuk meg a sertésfilét a hártyáktól, és vágjuk fel hosszában, hogy minél nagyobb felületű húst kapjunk. Fontos, hogy ne vágjuk át. Óvatosan lapítsuk ki a filét egy húsklopfolóval. Kenjük meg olajjal, szórjuk meg mindkét oldalát a fűszerrel, és alaposan dörzsöljük be a húsba.
2. A megtisztított spenótot száraz serpenyőben addig melegítjük, amíg megfonnyad, kb. 1 percig. Tegyük át egy tálba, és hagyjuk 5 percig hűlni. Adjuk a reszelt parmezánt, a fetát, a ricottát, a borsot és a kakukkfüvet a spenóthoz, és keverjük össze.
3. Terítsük szét a tölteléket a húson úgy, hogy a hús mindkét hosszú oldalán 2 cm-t hagyjunk töltelék nélkül. Szorosan feltekerjük, és konyhai zsineggel rögzítjük. Tegyük át a húst a tepsibe, és toljuk a sütőbe.
4. Süssük körülbelül 30 percig, vagy amíg a hús maghőmérséklete eléri a 60 fokot. Vegyük ki a sütőből, és hagyjuk pihenni 10 percig. Tetszés szerinti körettel és salátával tálaljuk.

Összetevők 8 fő részére

= Kotányi Produkte

600 g	Sertéshús, csont nélkül
1 ek	Olaj
0.5 tasak	Sertéssült fűszersó
70 g	Parmezán sajt
100 g	Ricotta
50 g	Feta
120 g	Spenót
0.25 tk	Feketebors, őrölt
0.25 tk	Kakukkfű, morzsolt