Serowa rolada z mięsem i szpinakiem

50—60 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

600 g	Filet wieprzowy
1 łyżka	Olej
0.5 torebki	Przyprawa do Wieprzowiny
70 g	Ser parmezan
100 g	Ser ricotta
50 g	Ser feta
120 g	Szpinak
0.25 łyżeczki	Pieprz Czarny mielony
0.5 łyżeczki	Tymianek otarty

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 200 stopni. Filet wieprzowy oczyść z błony i przekrój go wzdłuż tak, aby uzyskać jak największy płat mięsa. Ważne jest, aby nie przeciąć go do końca. Rozbij filet tłuczkiem do mięsa, posmaruj olejem, posyp przyprawą z obu stron i wetrzyj przyprawę w mięso.
2. Zblanszuj szpinak na suchej patelni, aż zwiędnie, około 1 minuty. Przełóż do miski i pozostaw do ostygnięcia na 5 minut. Do szpinaku dodaj parmezan, fetę, ricottę, pieprz, tymianek i wymieszaj.
3. Rozsmaruj nadzienie na mięsie, pozostawiając 2 cm bez nadzienia po obu dłuższych stronach mięsa. Zwiń ciasno i dodatkowo zabezpiecz sznurkiem kuchennym. Mięso przełóż na blachę do pieczenia i włóż do piekarnika.
4. Piecz około 35 minut lub do momentu, aż temperatura wewnętrzna mięsa wyniesie 60 C. Wyjmij z piekarnika i odstaw na 10 minut. Podawaj z dodatkami i sałatką według uznania.

WSKAZÓWKA: Rolada świetnie komponuje się z sosem czosnkowym i ziemniaczkami.