

Готовим вместе с Нямой

Свинина фаршированная шпинатом и сыром

Свинина фаршированная шпинатом и сыром

2011-03-06 00:56:58



Впереди 8 марта, а в моём случае ещё и 9 марта - день рождения мужа, поэтому я заранее пробую оригинальные мясные блюда - это одно из них. Сочная нежная свинина, пропитанная ароматным сыром и фаршированная шпинатом - что может быть лучше к праздничному столу?

Нам понадобится: 1 кг свинины 100 г. сыра с голубой плесенью (Рокфор, Горгонзола, Дорблю) упаковка замороженного шпината (можно и даже лучше взять свежий, но зимой его днём с огнём не сыщешь) горчица оливковое масло молотая смесь перцев, соль

- Мясо надрезаем так, чтобы потом его можно было свернуть рулетом, отбиваем и надрезаем ножом, чтобы оно лучше мариновалось.
- Солим и смазываем горчицей, оставляем на полчаса.



- Шпинат размораживаем и очень хорошо отжимаем (если шпинат свежий, то промываем его и оставляем немного подсохнуть).
- Распределяем по всей поверхности мяса шпинат и сыр, нарезанный кубиками, после чего сворачиваем мясо в рулет и затягиваем шпагатом. Сверху перчим, солим и сбрызгиваем оливковым маслом.



Готовим вместе с Нямой

Свинина фаршированная шпинатом и сыром

- Запекаем мясо в смазанной маслом форме, при температуре 180°C, около двух часов.
- Когда мясо будет готово, снимаем шпагат и нарезаем порционными кусочками.

Приятного аппетита и с наступающим праздником!

Оригинальный рецепт с сайта udaff.com

© www.njama.ru