

Ролат од свинско филе

Потребни состојки:

1 кг свинско филе, со отстранета сива обвивка

За фил:

- 100 г сланина, сечкана
- 500 г шампињони, танко исечени
- 1/2 кромид, сечкан
- 1 чешне лук, сечкан
- 1/2 китка магдонос, сечкан
- 100 г бадеми, ситно издробени
- сол
- црн бибер
- масло

За прелив:

- 50 г балсамико
- кора од 1 лимон
- 2 лажици рузмарин
- 2 лажици сенф
- 2 лажици масло
- сол
- црн бибер

Начин на подготовка:

Загрејте ја фурната на 250°C.

За фил:

Загрејте го маслото во тава на средна температура. Додадете ја сланината и кромидот и пропржете ги. Додадете ги печурките и пржете додека течноста од нив не испари. На крај додадете ги лукот, солта, црниот бибер и бадемите. Ставете го филот на страна.

За прелив:

Во помал сад измешајте балсамико, масло, сенф, рузмарин, кора од лимон, сол и бибер и изматете ги додека смесата не се изедначи. Ставете го преливот на страна.

За соединување:

Исечете го месото на средината по должина, внимаваќи да не го пресечете до крај. Отворете го како книга и поставете го на рамна површина. Покријте го со пластична фолија и со чеканче за месо убаво исчукајте го. Распоредете ја смесата од филот рамномерно по средината. Изролајте го месото по должина и врзете го со конец за готвење или фиксирајте ги краевите со 4-5 чепкалки за заби. Свинското филе ставете го во сад за печење и премачкајте го од сите страни со преливот. Во садот додадете и пиво. Затворете го со алуминиумска фолија и печете околу 1 час. Отстранете ја фолијата и вратете го месото во фурна додека зарумени. Извадете го ролатот од фурната и оставете го да одмори 10 минути пред да го исечете и послужите.

На здравје!

