

□ □ □ □ □ □ **Ruladă în sos de vin**



Rulada în sos de vin este un preparat delicios, apetisant și sățios, pe gustul invitaților pretențioși.

Timp de preparare: Mediu

Numar de portii: 6

Complexitate: mediu

Calorii: 420**Ingrediente**1 kg muschi de porc

2 cepe

70 g unt

1 ou

150 g cascaval

150 g smântâna

1 cescuta cu vin

ulei

nucsoara

sare

pipper

500 g spanac (În cazul în care folosesti spanac congelat, adauga-l peste ceapa calita fara sa-l oparesti.)**Mod de preparare**1.Opărește spanacul în apă cu sare. Separat, călește ceapa în unt topit. Adaugă spanacul scurs bine de apă. La câteva minute, încorporează cașcavalul ras și oul bătut cu smântâna, sare și pipper și un vârf de linguriță cu nucșoară.

2.Taie carnea în așa fel încât să obții o foaie mai mare și condimentează cu sare și pipper.

Întinde amestecul de ciuperci, rulează bine și leagă cu sfoară.3.Așază rulada într-un vas și stropește-o cu trei linguri cu ulei, o ceșcuță cu apă și vin. Lasă la cuptor, la foc moderat, cel puțin 90 de minute. Din când în când, stropește cu sosul format în tavă.

** sursa :ecuisine.ro