Состав:

1 кг свинины одним куском

5-6 зубчиков чеснока среднего размера

1 пучок петрушки

1 морковь

соль

перец черный молотый

Рецепт рулета из свинины:

Свинину промыть, обсушить, сделать разрез посередине и раскрыть кусок мяса как книгу. Полученный пласт свинины отбить, предварительно накрыв его пищевой пленкой во избежание разбрызгивания.

Чеснок разобрать, очистить и выдавить в небольшую мисочку. Петрушку промыть, обсушить, мелко порубить и добавить к чесноку. Морковь очистить, промыть, натереть на терке и добавить к чесноку и петрушке. Все тщательно перемешать.

Отбитый кусок свинины посолить и поперчить, сверху выложить смесь из чеснока, петрушки и моркови. Свернуть в виде рулета и связать толстой ниткой (чтобы рулет не раскрылся во время приготовления).

Поместить рулет из свинины в рукав для запекания и выложить на противень. Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке в течение 2 часов, затем аккуратно сделать несколько небольших надрезов в рукаве и оставить в духовке на 10 минут, чтобы рулет подрумянился.

Рулет можно подавать к столу как в горячем, так и в холодном виде. В качестве гарнира отлично подходят овощи, картофель или рис.

Приятного аппетита!