

Κρασάτα χοιρινά ρολάκια με γέμιση φέτας

Υλικά

- 1kg χοιρινός λαϊμός A/O
- 250g Σάλτσα Κρασάτη (Κωδ. 55737)
- 80g Πέστο Λιαστής Τομάτας (Κωδ. 55654)
- 20g Καρύκευμα Ήπειρος (Κωδ. 42210)
- 200g φέτα
- 100g πράσινη πιπεριά ψιλοκομμένη

Εκτέλεση

1. Κόβουμε το χοιρινό σε λεπτές φέτες. Τις χτυπάμε να ανοίξουν με το μπάτη σε πάχος μισό εκατοστό (εναλλακτικά τις περνάμε από σνιτσελομηχανή).
2. Σε μία μπασίνα ανακατεύουμε τη φέτα με το Πέστο Λιαστής Τομάτας και την πιπεριά.
3. Στρώνουμε μία φέτα χοιρινού στον πάγκο και βάζουμε από πάνω μία κουταλιά από το μείγμα με τη φέτα.
4. Τυλίγουμε σε ρολό και δένουμε σταυρωτά με σπάγκο σε δεματάκι.
5. Τοποθετούμε σε πυρίμαχο δισκάκι ή άλλο σκεύος και περιχύνουμε με τη Σάλτσα Κρασάτη.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε τα ρολάκια σε ταψί σκεπασμένα στους 170°C για 80 λεπτά με λίγο κόκκινο κρασί. Για γευστικότερο αποτέλεσμα τα σοτάρουμε πριν το ψήσιμο.

