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
piper
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 piper și un vârf de linguriţă cu nucșoară.

2.Taie carnea în așa fel încât să obţii o foaie mai mare și condimentează cu sare și piper. 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 cești cuţă cu apă și vin. Lasă la cuptor, la foc moderat, cel puţin 90 de minute. Din când în când, stropește cu sosul format în tavă.

** sursa :ecuisine.ro