

# Muschi de porc cu spanac in foitaj



Printre aperitivele festive care ne incanta an de an, de sarbatori, se afla si acest muschi de porc cu spanac in foitaj, un **aperitiv** spectaculos si preeea bun!!!! :))

Un sfat important: incercati sa nu acoperiti muschiuletul cu doua straturi de aluat, cum am facut eu, pentru ca se va coace foarte greu, pe alocuri ramanand chiar crud. Taiati surplusul de aluat si folositi-l la o alta rulada sau la alte preparate cu foitaj. Cum ar fi acesti **crenvursti in pijama** sau aceste **cuiburi rapide cu oua**. Ori pur si simplu decupati cateva forme si ornati rulada cu ele. Va arata minunat!!!

## Ingrediente:

- un muschiulet de porc de vreo 400-500 g
- spanac congelat 200-250 g
- un pachet de foitaj 300-400 g
- sare, piper si nucsoara dupa gust
- un ou mare (albusul separat de galbenus)

▪ susan

## Mod de preparare:

Se decongeleaza foitajul si spanacul. Cuptorul se incinge la 200 grade C (foc mare).

Se prajeste muschiuletul (pe toate partile) si se condimenteaza puternic cu sare si piper:



Se intinde foaia de aluat cu sucitorul astfel incat sa fie indeajuns de intinsa pentru a impaturi muschiuletul. Se aseaza spanacul pe aluat. Se sareaza, pipereza si se pune nucsoara. Se pune carnea (racorita in prealabil) in mijloc, pe lungimea aluatului:



Se acopera cu restul de aluat, ca pe un plic, si se unge pe margini cu albus batut:



Se pune (cu impletitura in jos) intr-o tava unsa cu putina apa rece sau tapetata cu hartie de copt; se unge suprafata cu galbenus si se presara susan deasupra:



Se lasa la cuptor cca. 45 minute. Daca se rumeneste prea tare, acoperiti muschiul cu folie de Al. sau hartie de copt:



Se feliaza dupa ce sta cca. 10 minute, cu un cutit bine ascutit:



Se asorteaza bine cu piure, cartofi in folie, sau cu orice altceva va place ☐





*Laura Sava*

Poza veche □



Reteta preluata de la Pitt 4