

# Rulada de porc cu sunca si cascaval



Rulada de porc cu sunca si cascaval pe care o vedeti, nu foarte inspirat surprinsa :P, este si usor de facut si foosoarte gustoasa, asa ca sper s-o incercati cat de curand!!!

Pentru rulada:

- 1 bucată de cotlet fără os/sau o altă bucată de carne care va place
- 1/2 ardei rosu
- 1/2 ardei verde
- 1 ceapa rosie/mica
- 2 catoi de usturoi
- 2 linguri mustar
- 3 felii subtiri de sunca sau bacon
- 3 felii de cascaval(edamer)taiate subțire
- sare,piper

Pentru fondul din tava:

- 1 crenguta rozmarin
- 1 ramurica oregano (sau altă verdeata-dupa gust)
- 1 rosie
- 1 ceapa rosie
- 2-3 catoi de usturoi
- 3-4 linguri ulei de masline
- 300 ml. supă de oricare

Pentru sos (se adauga la fondul din tava):

- 1 paharel vin alb
- 2-3 linguri smantana de frisca

Mod de preparare:

Inainte sa incepeti, e bine sa stiti ca aveti nevoie de un cutit bine ascutit cu care sa feliat carnea. Veti obtine o felie subtire si mare de carne, pe care, daca e nevoie, o mai aplatizati putin cu ciocanul de carne:



Se toaca ceapa, usturoiul si bucatile de ardei si se amesteca cu mustarul. Cu aceasta pasta se unge fasia de carne:



Aceasta se acopera cu sunca si-apoi cu cascaval:





Se ruleaza, apasand putin. Cu umplutura ceiese pe margini, ungeti cu mana, rulada. Sarati si piperati.



Într-un vas puneti ceva ulei de masline, rulada..iar pe langa rosie si ceapa taiate în 4-5 bucati, ustroiul felii si crengutele de verdeata.

Se da la cuptorul preîncalzit la 250 °C. Se pune rulada in cuptorul incalzit si se lasa sa se rumeneasca 10-15 min. apoi se întoarce pe partea cealalta, dupa care se lasa din nou la rumenit(10 -15 min.) Se toarna supa fierbinte deasupra si se lasa asa vreo jumata de ora.



Se stropeste rulada din cand în cand cu fondul din tava. Spre sfîrsit se aduga vinul, dupa care se mai lasa 10-15 minute (timpul impartit- pe o parte, apoi pe cealalta)



Se scoate rulada, se pune într-un vas, se acopera si se tine la cald.

Se scot crengile de rozmarin, în cazul în care au tulipina lemoasa (daca e creanga de rozmarin tanar, se lasa în sos). Totul se macina cu mixerul. Se mai pune la foc domol pentru 1-2 minute, adaugand ceva smantana(dupa gust) si amestecand bine.

**Rulada se serveste cu cartofi piure si sos:**



Reteta de la Maya