

С голямо удовлствие искам да представя следващата ми гостенка, с която общуването е леко и приятно на всякакви теми. Насладата за очите от фотографиите ѝ е само прелюдие към пригответените с голяма любов вкусни ястия. На гости ми е кулинарна фурия, майсторка на месните ястия - [Силвана Йорданова](#) .



Продукти за 4 порции:

1 кг свинско филе

За пълнката:

150 гр хамон серано (може да се използва и роле трапезица)
3 твърдо сварени яйца
5-10 обезкостени маслини
100 гр кашкавал
6 с.л. зехтин
сол и черен пипер на вкус

За соса:

250 гр лук
2 скилидки чесън
250 мл сухо бяло вино
100 мл пилешки бульон
1/2 ч.л. сол
1 дафинов лист
10 с.л. зехтин
половин ябълка

За гарнитура:

400 гр грах
300 гр моркови
3 скилидки чесън
1 дафинов лист
400 мл пилешки бульон
50 мл бяло вино
8 с.л. зехтин

Начин на приготвяне:

Яйцата се сваряват за 10 минути в подсолена вода.

Свинското филе се отрязва така, че да може да се напълни и завие.

Поръсва се със сол и черен пипер.

Парчето свинско филе се разстила и върху него се подреждат хамон серано, сварените яйца, кашкавала и маслинките.

Внимателно се завива на руло, като се притиска за да е стегнато.

Така приготвеното руло се запържва от всички страни за 5-6 мин.

За соса:

Лука, чесъна и ябълката, нарязани на дребно се запържват в зехтина на слаб огън за 20 минути.

След което тигана се сваля от котлона.

Добавя се виното и се пасира, като в сместа се добавя и пилешкото бульонче.

В тенджерата под налягане се поставя рулото и се залива със соса.

Ако е необходимо се прибавя допълнително пилешки бульон.

Вари се 25 минути.

За гарнитурата:

Зехтина се загрява и се добавя фино нарязания чесън, колкото да ароматизира

зехтина.

Добавят се граха, морковите и чашка вино.

Като намалее количеството вино се добавя пилешкото бульонче и сол на вкус.

Рулото се изважда внимателно от тенджерата под налягане и се оставя да изстине.

Тенджерата със соса се връща на котлона, докато сосът се сгъсти.

От изстиналото руло се отстранява конеца и с остър нож се нарязва на парчета.

В чиния се сервира първо от гарнитурата, подреждат се парчета от свинското руло и се полива със соса.

** За идеалното сервиране е хубаво всичко да се затопли поотделно непосредствено преди консумация.*