

# Свиной рулетик с яблоками



Что нужно:

- свиной фарш - 1 кг;
- яблоки - 2 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- мякоть белого хлеба - 100 г;
- майонез - 2 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Смешиваем фарш, мякоть белого хлеба (предварительно замоченную на пару минут в горячей воде и хорошо отжатую), соль, перец и выкладываем фарш ровным пластом (толщиной где-то 1,5 см) на влажную поверхность;
2. Смешиваем майонез, мелко нарезанные яблоки и петрушку, солим, перчим и равномерно распределяем нашу начинку по фаршу;
3. Сворачиваем фарш с начинкой в рулет и ставим запекаться на 50 минут при 180 градусах (вливая при этом в противень 1/2 стакана воды).