



1
Разогрейте духовку до 200 °С. Свинину нарежьте на небольшие медальоны, отбейте, посолите, поперчите.



2
Вяленые томаты мелко порежьте, чеснок порубите, шпинат отожмите, сыр натрите на мелкой терке. Все ингредиенты смешайте с двумя щепотками панировочных сухарей. Вымешайте.



3
Полученную начинку выложите на отбивные, скрутите рулетики, запанируйте в муке, обмакните во взбитое яйцо, а затем запанируйте в сухарях. Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Рулетики из свинины обжаривайте по 2 минуты с каждой стороны на сильном огне. Переложите на противень и запекайте при 200 °С 15 минут.



4
Булгур залейте кипятком, на 2 см выше крупы, посолите, закройте крышкой и варите на медленном огне 13-15 минут. Добавьте 1 стл. растительного масла. Перемешайте.



5
Подавайте рулетики из свинины, фаршированные шпинатом и вяленным томатом, с булгуром.