Свиные рулетики

Что нужно:

- свинина - 8 стейков;
- сыр - 200 г;
- яйцо - 4 шт;
- зел. лук - 4 пучка (небольших);
- майонез - 4 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Отбиваем стейки, солим их и перчим (с обеих сторон);
2. Смешиваем натёртый сыр, яйца (предварительно сваренные и нарезанные на кубики), мелко порубленный зелёный лук и майонез, и распределяем полученную массу по всем стейкам;
3. Заворачиваем стейки в трубочку, потом в 2-3 местах перевязываем ниткой, чтобы трубочки не развязались;
4. Укладываем наши рулетики на, предварительно смазанный растительным маслом, противень и запекаем 50 минут при 220 градусах;
5. Выключаем огонь и даём настояться в духовке ещё 10 минут.