

## Ρολό πιπεράτο της Αποκριάς με τυρί και μανιτάρια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



- **Προετοιμασία:** 35 λεπτά
- **Ψήσιμο:** 1 ώρα και 30 λεπτά
- **Μερίδες:** 6
- **Δυσκολία:** μέτριο

### Υλικά

- μοσχάρι κιλότο ή τρανς\* 1½ κιλό, κομμένο σε μια ορθογώνια φέτα
- σκόρδο 3 σκελίδες ψιλοκομμένες
- μουστάρδα απαλή 1 κουταλιά της σούπας
- ρεγκάτο ή κεφαλογραβιέρα 250 γρ.
- μανιτάρια 200 γρ. ψιλοκομμένα, σοταρισμένα σε λίγο βούτυρο
- μπέικον σε φέτες 150 γρ.
- ελαιόλαδο 6 κουταλιές της σούπας
- κρεμμύδι 1 ψιλοκομμένο
- λευκό ξηρό κρασί 100 ml
- ροζ και πράσινο πιπέρι σε κόκκους 1½ κουταλιά της σούπας

- βασιλικός 5-6 φυλλαράκια
- θυμάρι λίγο ξερό τριμμένο
- αλάτι
- πιπέρι φρεσκοτριμμένο

## Εκτέλεση

1. Χτυπάτε ελαφρά το κρέας με σφυράκι για να πλατύνει και το αλατοπιπερώνετε καλά. Σκορπίζετε το σκόρδο και αλείφετε τη μουστάρδα στη μια πλευρά του κρέατος. Κόβετε το τυρί σε λεπτές φέτες και τις απλώνετε σε μια στρώση.
2. Από πάνω σκορπίζετε τα μανιτάρια και κατόπιν τις φέτες του μπέικον. Τυλίγετε το κρέας σε ρολό και το δένετε σφιχτά με σπάγκο. Σε μεγάλη κατσαρόλα ζεσταίνετε το λάδι και ροδίζετε το κρέας, αφού το αλατοπιπερώσετε και εξωτερικά.
3. Προσθέτετε το κρεμμύδι και σοτάρετε ελαφρά. Σβήνετε με το κρασί και ρίχνετε το ροζ και πράσινο πιπέρι, το βασιλικό και το θυμάρι. Βράζετε για 10' και κατόπιν μεταφέρετε το ρολό σε βαθύ ταψί με τη σάλτσα του.
4. Σκεπάζετε το φαγητό με αλουμινόχαρτο και ψήνετε για 1 ώρα και 15' στους 180-200°C μέχρι να μαλακώσει το κρέας. Σερβίρετε το ρολό κομμένο σε φέτες.

## Συμβουλή

\*Το τρανς είναι το εσωτερικό τμήμα του μηρού του μοσχαριού, ανάμεσα στο κιλότο και την ουρά.

## Mix & Match

Αν και πρόκειται για σύνθετο έδεσμα, που απαρτίζεται από ένα σύνολο πληθωρικών υλικών, το ντελικάτο κι εντυπωσιακό αποτέλεσμα «βγαίνει» απολύτως αρμονικό και μας κατευθύνει στην επιλογή ενός, μικρής παλαιώσης, Merlot, με απαλή βουτυρένια αίσθηση, ή διαφορετικά, σε χαρμάνια της εν λόγω ποικιλίας με Cabernet, Syrah ή Ξινόμαυρο.

Πηγή: [icookgreek.com](http://icookgreek.com)