

Крученики (завиванці) по-київськи з грибами та бринзою: соковиті м'ясні рулетики

Крученики (завиванці) по-київськи з грибами та бринзою — це рулетики з тонко відбитої свинини або курки, всередині яких ховається гаряча вершкова «серцевина» з грибів, бринзи, горіха й тонких смужок копченої грудинки. Готуються вони близько години й п'ятнадцяти хвилин, виходить 12 рулетиків — 6 щедрих порцій.

Осінній акцент — запечений гарбуз, груша та волоський горіх — перетворює знайому страву на невеликий гастрономічний сюрприз для вашого столу.

Коли за вікном осіння мжичка, хочеться чогось теплого, ароматного й ситного. Саме тоді на кухні з'являються гриби з осіннього ринку, перші гарбузи та свіжі горіхи. Ми зібрали все це в одному рецепті й додали те, що робить його особливим: продукцію ТМ «Маршалок» із Білої Церкви — копчено-варену грудинку, м'ясні делікатеси, смажені ковбаси та бринзу з зеленню.



Якщо вам потрібні базові пояснення — що таке крученики, чим вони відрізняються від відбивних і які бувають начинки — вони є в нашій загальній статті про [українські крученики \(завиванці\)](#). Тут ми розповідаємо про один авторський рецепт від початку до кінця: від вибору м'яса й грибів до подачі з

гарячим гарбузом, який можна приготувати за ті ж 45 хвилин, поки рулетики запікаються.

Швидко про рецепт

Параметр	Значення
Час підготовки	30 хвилин
Час приготування	45 хвилин (духовка 180 °C)
Загальний час	близько 1 години 15 хвилин
Порції	6 порцій (12 рулетиків)
Складність	середня
М'ясо	свинина (шия) або куряче філе
Серцевина	гриби, бринза, горіх, копчена грудинка
Осінній гарнір	запечений гарбуз, груша, червона цибуля

Чому ці крученики «по-київськи»

Назва — не історична довідка, а авторська ідея, і ми одразу це проговорюємо. Усі знають котлету по-київськи: розрізаєш — а всередині ніжна ароматна серцевина. Ми взяли цей принцип і перенесли його на крученики. У нашому рецепті «київськість» тримається на трьох речах:

- **Серцевина-сюрприз.** Начинка ховається всередині щільного рулета й розкривається лише на зрізі.
- **Вершкова нота.** Вершкове масло в начинці та вершки в соусі дають ту саму ніжність, за яку люблять київську кухню.
- **Зелень і горіх.** Замість паніровки — хрусткий волоський горіх, свіжий кріп і петрушка.

Окремо про назви. «Крученики» й «завиванці» — синоніми: обидва слова описують дію, адже м'ясо закручують, завивають навколо начинки. Тому в статті ми вживаємо їх як рівнозначні.

Чому саме бринза

Розсільний сир ідеально підходить на роль серцевини. Він не розтікається так легко, як моцарела, добре тримає форму, а його солонувата кислинка врівноважує жирність свинини та солодкість гарбуза. Ми беремо [бринзу з зеленню ТМ «Маршалок»](#): зелень у ній уже є, тож додаткових приправ потрібно менше.

Головне правило — бринза солонa, тому саму начинку не солимо взагалі. Сіль потрібна лише м'ясу.



Осінні інгредієнти: що додати, крім грибів

Гриби задають основу, але саме сезонні добавки роблять рецепт «осіннім». Ось як ми їх використовуємо:

Інгредієнт	Яку роль виконує	Як використати
Лисички або глива	Глибокий лісовий аромат, доповнюють печериці	150–200 г додаємо до печериць, смажимо окремо до рум'яності
Гарбуз	Гарнір і м'яка солодкість	Кубики по 2 см запікаємо з олією та тим'яном 25 хвилин при 200 °С
Груша або кисле яблуко	Кислинка, що врівноважує солоність бринзи	Дрібні кубики додаємо до гарбуза за 5 хвилин до кінця
Волоський горіх	Хруст і маслянистий смак	40 г підсмажуємо на сухій сковороді й подрібнюємо в начинку
Червона цибуля	Природна солодкість	Тонкі півкільця карамелізуємо у вершковому маслі 10 хвилин
Тим'ян і кріп	Хвойний і свіжий акценти	Тим'ян — у соус і гарбуз, кріп — у начинку



Продукція «Маршалок» у цій страві

У цьому рецепті м'ясні делікатеси та ковбаси — не фон, а повноцінні учасники: одні працюють у начинці, інші — у гарнірі та подачі. ТМ «Маршалок» виготовляє продукцію у Білій Церкві з 1996 року на власному підприємстві з повним виробничим циклом, а виробництво відповідає стандарту ISO 22000:2018.

Продукт «Маршалок»	Де використати	Що дає страві
Грудинка «Банкетна» копчено-варена	Тонкі смужки в начинку	Виразний копчений аромат; жир ніжно просочує гриби й бринзу
Грудинка «Домашня» запечена	Начинка для м'якшого, «домашнього» смаку	Підходить, якщо не любите різкого димного відтінку
Грудинка «Делікатесна» копчено-варена	Святкова версія начинки	Насичений м'ясний смак у кожному шматочку
Балик «Золотистий» варено-копчений	Пісніша альтернатива грудинці або тонка нарізка до подачі	Легший смак і красиве поєднання з грушею
Ковбаса «Домашня» смажена	Кружальця до запеченого гарбуза	Робить гарнір ситним і самодостатнім
Ковбаски «Апетитні» смажені	Окрема подача до столу	Швидке доповнення для великої компанії
Бринза з зеленню	Основа сирної серцевини	Солонувата кислинка й готова зелень

Повний асортимент шукайте в [каталозі м'ясних делікатесів](#) та на сторінці [продукції ТМ «Маршалок»](#).



Як вибрати м'ясо, гриби та бринзу

- **М'ясо.** Беріть охолоджену свинячу ший з рівномірними прожилками жиру: після тушкування вона залишається м'якою. Пласти нарізайте однакової товщини, щоб рулетики були готові одночасно.
- **Гриби.** Печериці мають бути щільними, зі світлими пластинками під шапкою. Лисички та глива в сезон — найсмачніше доповнення, а за відсутності свіжих можна додати жменю замочених сушених білих грибів і воду від замочування влити в соус.
- **Бринза.** Обирайте сир із щільною, але не крихкою структурою: так він не розпадеться на дрібні шматочки під час запікання. Дегустуйте перед додаванням — від цього залежить, чи потрібна додаткова сіль у м'ясі.

Інгредієнти (на 6 порцій, 12 рулетиків)

Для рулетиків

- свинина (ший) — 900 г або куряче філе — 800 г;
- сіль і чорний перець — за смаком;
- солодка паприка — 1 ч. л.;
- олія для обсмажування — 3 ст. л.

Для серцевини



- печериці — 300 г;
- лисички або глива — 150–200 г;
- цибуля ріпчаста — 2 шт.;
- часник — 3 зубчики;
- [бринза з зеленню](#) — 150 г;
- [грудинка «Банкетна»](#) (або інша з таблиці) — 120 г;
- волоські горіхи — 40 г;
- вершкове масло — 40 г;
- кріп і петрушка — по пучку;
- тим'ян — кілька гілочок.

Для вершкового соусу

- вершки або сметана — 250 мл;
- бульйон або вода — 200 мл;
- борошно — 1 ст. л.;
- зернова гірчиця — 1 ч. л.;

- тим'ян і чорний перець — за смаком.

Для осінньої подачі

- гарбуз — 500 г;
- груша або кисле яблуко — 1 шт.;
- червона цибуля — 1 шт.;
- [ковбаса «Домашня» смажена](#) — 200 г (за бажанням);
- олія — 2 ст. л.

Покрокове приготування

Крок 1. Підготуйте м'ясо

Наріжте свинину поперек волокон на 12 пластів. Накрийте їх харчовою плівкою й відбийте до товщини 5–7 мм — шматки мають бути еластичними, але без дірок. Посоліть, поперчіть і присипте паприкою.

Крок 2. Обсмажте гриби

Спершу викладіть гриби на суху розігріту сковороду й тримайте 5–7 хвилин, поки волога не випарується. Потім додайте вершкове масло та цибулю, смажте до золотистого кольору, наприкінці — часник. Начинку обов'язково повністю охолодіть.

Крок 3. Зберіть серцевину

Бринзу розімніть виделкою на крупні грудочки — не в пасту. З'єднайте її з охолодженими грибами, смужками грудинки, підсмаженими й подрібненими горіхами та зеленню. Більше нічого не солимо.

Крок 4. Сформуйте рулетики

На край кожного пласта викладіть півтори столові ложки начинки, відступивши 1,5 см від країв. Заправте боки всередину й щільно скрутіть. Зафіксуйте ниткою або зубочисткою. Якщо на 15–20 хвилин прибрати рулетики в морозилку, вони краще тримають форму.

Крок 5. Обсмажте

У розігрітій олії обсмажте крученики на сильному вогні по 2–3 хвилини з кожного боку, щоб утворилася золотиста скоринка. Перекладіть їх у форму для запікання.

Крок 6. Зваріть соус і запікайте

На тій самій сковороді підсмажте борошно 1 хвилину, влийте бульйон і вершки, додайте гірчицю й тим'ян, проваріть 3–4 хвилини. Залийте крученики соусом, накрийте фольгою й запікайте при 180 °C 25 хвилин, потім ще 15 хвилин без фольги. Для курячого філе вистачить 25–30 хвилин загалом.

Крок 7. Підготуйте осінній гарнір

Поки рулетики в духовці, змішайте кубики гарбуза з олією, тим'яном і червоною цибулею й запікайте при 200 °C 25 хвилин. За 5 хвилин до кінця додайте грушу та кружальця смаженої ковбаси. Готові крученики залиште на 5–7 хвилин «відпочити», приберіть нитки й подавайте.

Орієнтир готовності — температура всередині: не менше 70 °C для свинини та 74 °C для курятини.

Лайфхаки: як зробити крученики ідеальними

- **Охолоджуйте перед обсмажуванням.** Короткий «відпочинок» у морозилці 15–20 хвилин фіксує форму й не дає сиrowі витікати.
- **Відмочіть надто солону бринзу.** Якщо сир дуже солоний, потримайте його 10 хвилин у холодній воді або молоці й добре відтисніть.
- **Гриби — спершу «на сухо».** Випарована вода означає, що начинка не розмочить м'ясо зсередини.
- **Додайте кислинку в соус.** Зернова гірчиця або кілька крапель лимонного соку знімуть зайву жирність вершків.
- **Готуйте наперед.** Сформовані необсмажені рулетики добу зберігаються в холодильнику, а в морозилці — до місяця.

Типові помилки, які псують крученики

- **Надто тонке м'ясо.** Пласти тоншими за 4 мм рвуться під час закручування й не втримують начинку.
- **Тепла начинка.** Гарячі гриби розм'якшують бринзу, і сир витікає вже на сковороді.
- **Забагато начинки.** Півтори ложки на рулет — достатньо. Переповнений рулет гірше закривається й розкривається при запіканні.

- **Зайва сіль.** Бринза та копчена грудинка вже містять сіль, тому додаткове підсолювання начинки зробить страву пересоленою.
- **Пересушування.** Запікання без соусу та без фольги на початку швидко висушує тонке м'ясо. Тримайте рулетики в соусі та накривайте фольгою.

Варіації рецепта

- **З куркою.** Філе розріжте вздовж на пласти, відбийте й готуйте за скороченим часом. Начинка залишається та сама.
- **Святкова.** Замініть частину грибів на кубики груші та використайте [грудинку «Делікатесна»](#).
- **Легша.** Замість вершків — томатно-грибний соус на бульйоні, а грудинку замініть [баликом «Золотистим»](#).
- **Для великого столу.** Зробіть три начинки: гриби з бринзою, груша з горіхом, гриби з грудинкою — та подайте на одному блюді.

З чим подавати й як зберігати

Найкраща пара до цих кручеників — запечений гарбуз, картопляне пюре або гречка. Свіжості додадуть квашена капуста, мариновані огірки чи маринована червона цибуля. Нарізайте рулетики навскіс, щоб було видно серцевину, і поливайте соусом із форми.

Готові крученики зберігаються в холодильнику до 2–3 діб. Розігрівайте їх у соусі на повільному вогні або в духовці під фольгою, щоб м'ясо залишалося соковитим. Якщо плануєте весь осінній сезон, див. також наші рецепти [київського борщу з копченостями](#) та [дерунів по-українськи](#).

FAQ: питання та відповіді

Що означає «по-київськи» в назві?

Це авторська інтерпретація, а не історична страва. Ми запозичили принцип котлети по-київськи: всередині щільного рулета ховається ніжна вершкова серцевина.

Яке м'ясо краще для кручеників?

Найкраще — свиняча шия: вона соковита й добре відбивається. Підійде також куряче філе, але готується швидше.

Чому сир витікає з рулетиків?

Найчастіше причини — надто багато начинки, недостатньо щільне загортання або теплі гриби. Охолоджуйте начинку й тримайте рулетики в морозилці 15–20 хвилин перед обсмажуванням.

Скільки запікати крученики?

При 180 °C свинину запікають приблизно 40 хвилин, курятину — 25–30 хвилин. Орієнтир — температура всередині 70 °C для свинини та 74 °C для курки.

Чи можна приготувати без духовки?

Так. Після обсмажування залийте рулетики соусом і тушуйте під кришкою на малому вогні 30–35 хвилин, переверніть один раз.

Як зробити соус густішим або рідшим?

Для густішого соусу проваріть його ще 3–4 хвилини без кришки або додайте чайну ложку борошна, розведеного в холодній воді. Якщо соус надто густий, розбавте його гарячим бульйоном по столовій ложці.

Чи можна заморозити крученики?

Так. Сформовані сирі рулетики зберігаються в морозилці до місяця, готові — до двох місяців. Розморожуйте у холодильнику.

Крученики по-київськи з грибами та бринзою — це страва, у якій поєднуються осінні смаки, ніжна серцевина та виразний копчений акцент. Простий принцип — щільно загорнути, добре охолодити, не пересолити — дає результат, який не соромно подати і в будній день, і на святковий стіл.

М'ясні делікатеси, ковбаси та бринзу ТМ «Маршалок» для цього рецепта можна придбати у фірмових магазинах у Білій Церкві, замовити на сайті marshalok.com.ua або в [онлайн-магазині marshalok.com.ua/shop](http://marshalok.com.ua/shop).

Поділіться в коментарях власними варіаціями начинки й повідомте, який осінній інгредієнт прижився у вас найкраще: гарбуз, груша чи горіх. Ми з радістю додамо найцікавіші ідеї до наших рецептів.

Завантажте статтю у PDF. Збережіть собі, щоб завжди мати під рукою!

ТМ «Маршалок» — смак, який об'єднує.