

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

Ніжні м'ясні рулетики з ароматною грибною начинкою, бринзою та копченою грудинкою. Подавайте з гарбузом, грушею та горіхами — і відчуйте справжній осінній смак.



Швидко про рецепт

	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

Більше про українські крученики: види начинок, вибір м'яса та базовий рецепт читайте в нашій загальній статті. [→](#)

Інгредієнти

Інгредієнт	Кількість
Свинина (шия) або куряче філе	1 кг
Печериці	300 г (або 450–500 г, за бажанням додайте 150–200 г лисичок або гливи)
Бринза з зеленню ТМ «Маршалок»	150 г
Копчена грудинка	120 г
Волоські горіхи	40 г
Цибуля ріпчаста	2 шт.
Вершкове масло	50 г
Вершки (10–20%)	100 мл
Сіль, перець, тим'ян, кріп	за смаком

Осінній гарнір

Інгредієнт	Кількість
Гарбуз	400 г
Груша (або кисле яблуко)	2 шт.
Червона цибуля	1 шт.
Тим'ян, волоські горіхи	за смаком

Покрокове приготування

- 1

Підготуйте м'ясо

Наріжте свинину або курку тонкими пластами, відбийте, посоліть і поперчіть.
- 2

Зробіть начинку

Обсмажте гриби з цибулею. Додайте грудинку, горіхи, бринзу та зелень. Перемішайте.
- 3

Сформуйте рулетики

Розкладіть начинку, загорніть рулетики, зафіксуйте швом. За бажанням обв'яжіть кулінарною ниткою.
- 4

Обсмажте

Рум'яний колір надає смаку та зберігає соковитість.
- 5

Запечіть

20–25 хвилин під фольгою, потім 15 хвилин без фольги (перевірте готовність термометром: 70 °C для свинини, 74 °C для курятини).
- 6

Приготуйте гарнір

Запечіть гарбуз, грушу та цибулю з травами.
- 7

Подавайте

Полийте рулетики вершковим соусом, додайте гарнір і прикрасьте зеленню.

Чому саме бринза?

Бринза надає солонуватой кислинки та добре тримає форму. Вона врівноважує жирність м'яса і солодкість гарбуза. Ми використовуємо бринзу з зеленню ТМ «Маршалок» — тому додаткових приправ потрібно менше.



Головне правило: бринза солена, тому начинку не солимо взагалі. Сіль потрібна лише м'ясу.

Продукція «Маршалок» у цій страві

М'ясні делікатеси та ковбаси — не фон, а повноцінні учасники рецепта. ТМ «Маршалок» виготовляє продукцію в Білій Церкві з 1996 року на власному підприємстві з повним циклом виробництва. Виробництво відповідає стандарту ISO 22000:2018.

Продукт	Де використати	Що дає страві
Грудинка «Банкетна» копчено-варена	У начинку	Виразний копчений аромат; жор ніжно просочує м'ясо
Бринза з зеленню	У начинку	Солонувата кислинка та свіжий смак
М'ясні делікатеси (ковбаси)	У гарнір (за бажанням)	Додатковий смак і яскравість подачі

Осінні інгредієнти

Яку роль вони виконують?

Інгредієнт	Роль
Лисички або глива	Лісовий аромат, доповнюють печериці
Гарбуз	Гарнір і м'яка солодкість
Груша або кисле яблуко	Кислинка, що врівноважує солоність
Волоський горіх	Хруст і маслянистий смак
Червона цибуля	Природна солодкість
Тим'ян і кріп	Хвойний і свіжий акценти



Лайфхаки

- ✓ Щоб рулетики зберегли форму, щільно загортайте м'ясо і зафіксуйте швом або ниткою.
- ✓ Гриби краще смажити до рум'яності — так вони не дадуть зайвої вологи.
- ✓ Для ніжнішого соусу можна додати трохи борошна до вершків.
- ✓ Готові рулетики швидко охолодіть і зберігайте в холодильнику до 3–4 днів або заморозуйте (до 2 місяців).