

# Χοιρινό ρολό γεμιστό με γραβιέρα και βερίκοκα

Αυτό το γεμιστό χοιρινό με βερίκοκα και τυρί είναι ένα υπέροχο φαγητό που θα σας βγάλει ασπροπρόσωπους στο γιορτινό τραπέζι. Φτιάξτε αυτή την εύκολη συνταγή και ξενοιάστε για το κυρίως πιάτο των γιορτών. Είναι οικονομικό αλλά εντυπωσιακό, σιγοψήνεται στη γάστρα και γίνεται λουκούμι!

## Τι θα χρειαστείτε

Χοιρινό μπούτι ή σπάλα 1,5-1,8 kg

10-15 ξερά βερίκοκα

300 γρ. γραβιέρα

5 σκελίδες σκόρδο ή σκόνη σκόρδου

3-4 πρέζες ρίγανη

3-4 πρέζες θυμάρι

Χυμό από ένα λεμόνι

Αλάτι και πιπέρι

Ελαιόλαδο

# Χοιρινό ρολό γεμιστό με γραβιέρα και βερίκοκα

## Εκτέλεση συνταγής

Ζητήστε από τον κρεοπώλη να σας ανοίξει το κομμάτι του κρέατος ώστε να μπορείτε να το γεμίσετε και να το κλείσετε σε ρολό.

Αλατοπιπερώνουμε το κρέας εσωτερικά, βάζουμε το σκόρδο κομμένο ή πασπαλίζουμε με τη σκόνη σκόρδου, το θυμάρι και τη ρίγανη. Τοποθετούμε στο κρέας τα βερίκοκα ολόκληρα και τη γραβιέρα κομμένη σε φαρδιά μπαστούνακια.

Δένουμε σε ρολό το κρέας με σπάγκο. Αλατοπιπερώνουμε και εξωτερικά. Ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο και το χυμό του λεμονιού.

Ψήνουμε στη γάστρα για 2-2,5 ώρες στους 170°C μέχρι να μαλακώσει το κρέας. Ανοίγουμε το καπάκι της γάστρας, δυναμώνουμε το φούρνο στους 200°C και ψήνουμε ακόμα 15 λεπτά να πάρει ωραίο χρώμα το φαγητό μας.

# Χοιρινό ρολό γεμιστό με γραβιέρα και βερίκοκα

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Αλατοπιπερώνουμε το κρέας εσωτερικά, βάζουμε το σκόρδο κομμένο ή πασπαλίζουμε με τη σκόνη σκόρδου, το θυμάρι και τη ρίγανη.
- 2 Τοποθετούμε στο κρέας τα βερίκοκα ολόκληρα και τη γραβιέρα κομμένη σε φαρδιά μπαστούνακια.
- 3 Δένουμε σε ρολό το κρέας με σπάγκο.
- 4 Αλατοπιπερώνουμε και εξωτερικά.
- 5 Ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο και το χυμό του λεμονιού.
- 6 Ψήνουμε στη γάστρα για 2-2,5 ώρες στους 170°C μέχρι να μαλακώσει το κρέας.
- 7 Ανοίγουμε το καπάκι της γάστρας, δυναμώνουμε το φούρνο στους 200°C και ψήνουμε ακόμα 15 λεπτά να πάρει ωραίο χρώμα το φαγητό μας.
- 8 Αφήνουμε να κρυώσει λίγο και κόβουμε το σπάγκο.
- 9 Κόβουμε σε μερίδες και σερβίρουμε. Καλή όρεξη!