

# Χοιρινό φιλέτο γεμιστό με τυρία και μπέικον

## ΥΛΙΚΑ

1 κιλό φιλέτο χοιρινού κρέατος  
15 έως 20 φέτες τυριού σε φέτες  
15 έως 20 φέτες μπέικον  
Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο για γεύση  
4 ψιλοκομμένα σκελίδες σκόρδου  
1 κουτάλι (σούπα) μάζας πιπεριού  
1 φλιτζάνι λευκό κρασί  
Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι για γεύση

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προσθέστε το σκόρδο, το πιπέρι, το ελαιόλαδο και τα μπαχαρικά και ανακατέψτε καλά.

Τυλίξτε το φιλέτο με αυτό το μείγμα και αφήστε το να ξεκουραστεί για 6 ώρες στο ψυγείο.

Στη συνέχεια προσθέστε το κρασί και λίγο νερό και ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 ° C

Όταν είναι σχεδόν ψητό, κόψτε το φιλέτο σε φέτες (αλλά μην το κόψετε εντελώς)

Τοποθετήστε 1 φέτα τυρί και 1 μπέικον σε κάθε χώρο κοπής.

Τέλος, ψήστε ξανά το μπέικον και λιώστε το τυρί.

Αποσύρετε και σερβίρετε αμέσως σε επισκέπτες και οικογένεια.

**ΠΗΓΗ:** [www.xrysessyntages.gr](http://www.xrysessyntages.gr)