

Ρολό κιμά με γέμιση πασχαλινή

Υλικά

- 1kg κιμάς ανάμεικτος
- Χοιρινές μπόλιες-σκέπες
- 40g Μαρινάτα Με Κρεμμύδι (Κωδ. 50639)
- 250g Πασχαλινή Γέμιση (Κωδ. 55081)
- 80g Σάλτσα Βουτύρου-Lemongrass (Κωδ. 55771)
- 125g Combi® Μπιφτέκι Έξτρα Αφράτο (Κωδ.45601)
- 250ml νερό

Εκτέλεση

1. Ζυμώνουμε τον κιμά με το Combi® Μπιφτέκι Έξτρα Αφράτο σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
2. Ανακατεύουμε την Πασχαλινή Γέμιση με τη Σάλτσα Βουτύρου-Lemongrass.
3. Ανοίγουμε σε μεμβράνη πάνω στον πάγκο εργασίας μία ποσότητα κιμά και την απλώνουμε σε πάχος 1 εκατοστού περίπου.
4. Γεμίζουμε κατά μήκος με το μείγμα που ετοιμάσαμε και κλείνουμε σε ρολό.
5. Αλείφουμε εξωτερικά το ρολό με τη Μαρινάτα με Κρεμμύδι και τυλίγουμε με τη σκέπη.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 50 λεπτά με 1 ώρα.

