

## Τυλιχτά jalapenos με πανσέτα

### Υλικά

- 1kg πανσέτα A/O
- **60g Μαρινάτα Grilled Pork (Κωδ. 50645)**
- 500g πιπεριές jalapenos
- 100g χαλούμι

### Εκτέλεση

1. Κόβουμε την πανσέτα σε λωρίδες όσο πιο λεπτές μπορούμε (χτυπάμε λίγο με τον μπάτη αν χρειαστεί). Τις μαρινάρουμε με τη Μαρινάτα Grilled Pork.
2. Κόβουμε τις πιπεριές κατά μήκος και απομακρύνουμε τα σπόρια και τις ίνες.
3. Στο εσωτερικό κάθε πιπεριάς βάζουμε ένα μπαστουνάκι από χαλούμι.
4. Τυλίγουμε περιμετρικά με πανσέτα και περνάμε ανά 3-4 σε σουβλάκι.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε BBQ-grill ή εναλλακτικά σε φούρνο στους 170°C για 30 λεπτά.