

Ανοιξιάτικα πουγκάκια με μανιτάρι και κοτόπουλο

Υλικά

- 500g κιμάς κοτόπουλου
- **60g Combi Greco (Κωδ. 45554)**
- **100g Γέμιση Μανιταριών (Κωδ. 55029)**
- **40g Μαρινάτα Gold (Κωδ. 50623)**
- 150g τριμμένο κεφαλοτύρι
- 80ml νερό
- Μαύρο σουσάμι
- 800g φύλλο κουρού

Εκτέλεση

1. Ενυδατώνουμε το Combi Greco με το νερό, προσθέτουμε τον κιμά και ζυμώνουμε. Στη συνέχεια, αναμειγνύουμε τον κιμά με τη Γέμιση Μανιταριών και το τριμμένο τυρί.
2. Απλώνουμε το φύλλο και κόβουμε κομμάτια με στρογγυλό κουπάτ. Βάζουμε λίγο από το μείγμα κοτόπουλου χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι και κλείνουμε σε πουγκί. Αλείφουμε με τη Μαρινάτα Gold την οποία, κατά προτίμηση, έχουμε αραιώσει με λίγο λάδι.
3. Ρίχνουμε λίγο μαύρο σουσάμι σε κάθε πουγκί και διακοσμούμε με μαϊντανό φριζέ.
4. Τοποθετούμε σε πυρίμαχο δισκάκι.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στο φούρνο στους 170°C για 30 λεπτά.

