

Βουτυράτα πακετάκια μοσχάρι

Υλικά

- 1kg μοσχάρι σε μεγάλες φέτες πάχους 1cm (λάπα/τράνς/κυλότο)
- 300g Γέμιση Χριστουγεννιάτικη (Κωδ. 55015)
- 70g Μαρινάτα Grill-Butter Style (Κωδ. 50643)
- Χοιρινές μπόλιες
- 100g καπνιστό τυρί σε κύβους

Εκτέλεση

1. Απλώνουμε τις φέτες από το μοσχάρι στον πάγκο εργασίας και μαρινάρουμε με πινέλο μια μικρή ποσότητα από τη Μαρινάτα Grill-Butter.
2. Ανακατεύουμε στη Χριστουγεννιάτικη Γέμιση το τυρί και βάζουμε μία-δύο κουταλιές στη μέση της φέτας. Κλείνουμε γυρνώντας τις άκρες προς τα μέσα σε ρολάκι.
3. Μαρινάρουμε τα πακετάκια μας και εξωτερικά με τη Μαρινάτα Grill-Butter και τυλίγουμε με κομμάτια από σκέπη, τα οποία έχουμε μουλιάσει σε νερό με ξύδι.

Οδηγίες ψησίματος

Τοποθετούμε σε αντικολλητικό ταψί με λίγο λευκό κρασί και ψήνουμε σκεπασμένο για μιάμιση ώρα περίπου στους 170 °C. Τέλος, ξεσκεπάζουμε και ψήνουμε για 10 λεπτά ακόμη να πάρει χρώμα.