

Κοτόπιτα με μανιτάρια

Υλικά

- 1kg κοτόπουλο φιλέτο
- **20g Μαρινάτα Dry BBQ (Κωδ. 51003)**
- **400g Γέμιση Μανιταριών (Κωδ. 55029)**
- 800g φύλλο κρούστας για πίτες
- **1 κ. σ. Μαύρο Σουσάμι (Κωδ. 46914)**
- 200g τριμμένη φέτα
- **Λίγη Μαρινάτα Gold (Κωδ. 50623)** (για το γαρνίρισμα)
- 30ml νερό
- 30ml λάδι
- 1 κ. σ. δυόσμος ψιλοκομμένος

Εκτέλεση

1. Κόβουμε το κοτόπουλο σε λωρίδες. Ετοιμάζουμε τη Μαρινάτα Dry BBQ ανακατεύοντας το μείγμα με το νερό και το λάδι. Τη ρίχνουμε σε μπασίνα με το κοτόπουλο και αφήνουμε για 1-2 ώρες.
2. Στη συνέχεια, και στην ίδια μπασίνα, προσθέτουμε τη Γέμιση Μανιταριών, το δυόσμο, τη φέτα και ανακατεύουμε.
3. Απλώνουμε σε πυρίμαχο σκεύος 4 φύλλα κρούστας. Σε κάθε φύλλο αλείφουμε λίγο ελαιόλαδο ενδιάμεσα και απλώνουμε τη γέμιση με ένα κουτάλι. Κλείνουμε με άλλα 3-4 φύλλα. Με το μαχαίρι χαράσσουμε ελαφρώς τα κομμάτια.
4. Αλείφουμε με λίγη Μαρινάτα Gold για χρώμα και για να μην ξεραθεί η πίτα. Διακοσμούμε με το Σουσάμι.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στους 180°C για 40 λεπτά.

