

## Κοτόπουλο Cajun

### Υλικά

- 1kg κοτόπουλο στήθος
- **15g Καρύκευμα Cajun Spice (Κωδ. 42897)**
- **50g Dressing Red Twist (Κωδ. 55308)**
- 150g γραβιέρα
- 200g γιαούρτι στραγγιστό
- 2g αλάτι

### Εκτέλεση

1. Ξεκοκαλίζουμε το κοτόπουλο αφήνοντας το κοκαλάκι από τη φτερούγα και την πέτσα.
2. Κάνουμε μια τομή να σχηματιστεί μια 'τσέπη' και γεμίζουμε με ένα κομμάτι γραβιέρα.
3. Ανακατεύουμε στο γιαούρτι το αλάτι, το Red Twist και λίγο από το Καρύκευμα.
4. Μαρινάrouμε με το γιαούρτι τα κοτόπουλα και καρυκεύουμε με το υπόλοιπο Cajun Spice.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στο φούρνο για 30 λεπτά στους 170 °C.

