

Κοτοτσουρέκι

Υλικά

- 4 φιλέτα κοτόπουλο (1 ½ kg)
- **250g Γέμιση Μανιταριών και Βοτάνων (Κωδ. 55029)**
- **60g Μαρινάτα Gold (Κωδ. 50623)**
- 200g τριμμένο τυρί
- 3-4 τοματίνια
- Λίγο σουσάμι

Εκτέλεση

1. Ανοίγουμε τα φιλέτα με ένα μαχαίρι και τα χτυπάμε προσεκτικά με τον μπάτη για να γίνουν όσο πιο λεπτά γίνεται ή τα περνάμε από τη σνιτσελομηχανή.
2. Ανακατεύουμε τη Γέμιση Μανιταριών και Βοτάνων με το τυρί και την απλώνουμε στο κοτόπουλο. Κλείνουμε σε ρολό.
3. Πλέκουμε προσεκτικά σχηματίζοντας μία πλεξούδα και αλείφουμε με τη Μαρινάτα Gold.
4. Τοποθετούμε σε ταψάκι πυρίμαχο ή δισκάκι, ντεκοράρουμε με το σουσάμι και τα τοματίνια και τοποθετούμε στη βιτρίνα.

Οδηγίες Ψησίματος

Ψήνουμε σε φούρνο για 30-40 λεπτά στους 180°C.

