

Λυχναράκια Χριστουγεννιάτικα

Υλικά

- 1kg κιμάς κοτόπουλου
- 125g Combi Κοτόπουλο (Κωδ. 45577CL)
- 40g Μαρινάτα Gold (Κωδ. 50623CL)
- 300g Spread Τομάτας-Βασιλικού (Κωδ. 55503)
- 120g τριμμένη μυζήθρα ξερή
- 180ml νερό
- 800g φύλλο κουρού

Εκτέλεση

1. Ενυδατώνουμε το Combi Κοτόπουλο με το νερό και προσθέτουμε τον κιμά, 60g μυζήθρα και ζυμώνουμε.
2. Ανοίγουμε το φύλλο κουρού και με ένα στρογγυλό κουπάτ, κόβουμε κομμάτια. Βάζουμε το μείγμα με ένα κουτάλι και αφήνουμε περιμετρικά λίγο κενό έτσι ώστε να δημιουργήσουμε με τα δάχτυλα το σχήμα στο λυχναράκι.
3. Με ένα κορνέ ή με ένα κουτάλι απλώνουμε από πάνω το Spread Τομάτας-Βασιλικού σε όλη την επιφάνεια του μείγματος με τον κιμά και τελειώνουμε με επιπλέον τριμμένη μυζήθρα.
4. Με ένα πινέλο αλείφουμε τη ζύμη περιμετρικά με Μαρινάτα Gold, την οποία έχουμε αραιώσει με λίγο λάδι. Τοποθετούμε σε πυρίμαχο δισκάκι.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στους 170 °C για 30 λεπτά.

