

Μίνι ρολάκια κιμά γεμιστά

Υλικά

- 800g μοσχαρίσιος κιμάς
- 200g χοιρινός κιμάς
- **125g Combi Μπιφτέκι Light (Κωδ. 45523)**
- **40g Πέστο Λιαστής Τομάτας (Κωδ. 55654)**
- **160g Γέμιση Λαχανικών (Κωδ. 55012)**
- 200ml νερό
- 20ml λάδι
- 200g προσούτο ή μπέικον σε λεπτές φέτες
- 100g τυρί τριμμένο

Εκτέλεση

1. Ενυδατώνουμε το Combi με το νερό, προσθέτουμε τους κιμάδες, το λάδι και ζυμώνουμε καλά.
2. Απλώνουμε σε μεμβράνη 4-5 φέτες προσούτο τη μία δίπλα στην άλλη. Από πάνω φτιάχνουμε μία λεπτή στρώση κιμά (περίπου 200g).
3. Αναμειγνύουμε τη Γέμιση Λαχανικών με το Πέστο Λιαστής Τομάτας και το τριμμένο τυρί, και τοποθετούμε το μείγμα κατά μήκος πάνω στον κιμά.
4. Τυλίγουμε σε ρολό προσεκτικά και το βάζουμε στο ψυγείο να σφίξει.
5. Τοποθετούμε στο δισκάκι και ντεκοράρουμε.

Οδηγίες ψησίματος

Τοποθετούμε σε αντικολλητικό ταψί και ψήνουμε στους 170°C για 40 λεπτά περίπου.

