

Μοσχάρι γεμιστό σε φέτες

Υλικά

- 1kg μοσχάρι (τρανς)
- **100g Καραμελωμένο Κρεμμύδι (Κωδ. 55129)**
- **160g Σάλτσα Ψητού Κρέατος (Κωδ. 55756) ή Σάλτσα Κρασάτη (Κωδ. 55737)**
- **20g Καρύκευμα Rub Mexico (Κωδ. 51010)**
- 100g cheddar
- 5-6 φέτες μπέικον
- 200g σπανάκι
- 6g αλάτι

Εκτέλεση

1. Κόβουμε το μοσχάρι σε λεπτές φέτες και τις χτυπάμε να ανοίξουν (2-3 χιλιοστά πάχος). Καρυκεύουμε με το Καρύκευμα Rub και το αλάτι.
2. Γεμίζουμε κάθε φέτα με μία κουταλιά από το Καραμελωμένο Κρεμμύδι, ένα στικ πιπεριάς, μπέικον, το cheddar και σπανάκι.
3. Κλείνουμε σε σφιχτό ρολό, δένουμε με λίγο σπάγκο και αφήνουμε στο ψυγείο να σφίξει.
4. Κόβουμε σε χοντρές φέτες και βάζουμε σε πυρίμαχο σκεύος μαζί με τη Σάλτσα.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στο φούρνο στους 180°C για 35 λεπτά.

