

## Μπούτι γαλοπούλας a la greque

### Υλικά

- 1 μπούτι γαλοπούλας Μ/Ο
- 200g Σάλτσα Forest (Κωδ. 55743)
- 100g Μαρινάτα Σούβλας (Κωδ. 50635)
- 200g Γέμιση Εορταστική (Κωδ. 55068-3)
- 1/3 ματσάκι μαϊντανός ψιλοκομμένος
- 1/3 ματσάκι φρέσκο κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο
- 150g φέτα θρυμματισμένη

### Εκτέλεση

1. Ξεκοκαλίζουμε το μπούτι αφήνοντας μόνο το κόκαλο που φαίνεται για décor. Μαρινάρουμε εσωτερικά και εξωτερικά με τη Μαρινάτα Σούβλας.
2. Ανακατεύουμε την Εορταστική Γέμιση με το ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι, τον μαϊντανό και τη φέτα.
3. Γεμίζουμε τη γαλοπούλα με το μείγμα που φτιάξαμε και κλείνουμε με σπάγκο (εναλλακτικά περνάμε από δίχτυ).
4. Αραιώνουμε ελαφρώς τη Σάλτσα Forest με νερό, τη ρίχνουμε σε πυρίμαχο σκεύος ή σε σακούλα ψησίματος και προσθέτουμε το μπούτι γαλοπούλας.

Tip: Εναλλακτικά, αποστεώστε όλο το μπούτι και με τα ίδια υλικά ετοιμάστε ρολά γαλοπούλας.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στους 170°C για 1 ώρα και 40 λεπτά περίπου. Κάθε τόσο περιχύνουμε το κρέας με τη σάλτσα.

