

## Πακετάκια γαλοπούλας

### Υλικά

- 4 φιλετάκια γαλοπούλας (ανοιγμένα πολύ λεπτά)
- **20g Μαρινάτα Dry Πουλερικών (Κωδ. 51001)**
- **200g Spread με Τομάτα και Βασιλικό (Κωδ. 55503)**
- **200g Σάλτσα Γλυκιάς Πιπεριάς (Κωδ. 55758)**
- 4 κομμάτια μπόλια χοιρινή (μουλιασμένη σε νερό με λίγο ξύδι)
- 80g σπανάκι baby

### Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ ετοιμάζουμε τη Μαρινάτα Dry Πουλερικών σύμφωνα με τις οδηγίες στη συσκευασία και μαρινάρουμε τα φιλετάκια.
2. Στη συνέχεια τα γεμίζουμε με το Spread Τομάτας-Βασιλικού και το σπανάκι. Τα διπλώνουμε, τα τυλίγουμε με την μπόλια και τα δένουμε με σπάγκο μαγειρικής.
3. Τοποθετούμε σε πυρίμαχο δισκάκι και προσθέτουμε τη Σάλτσα Γλυκιάς Πιπεριάς (προαιρετικά την αραιώνουμε με λίγο νερό).

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C για περίπου 30 λεπτά.

