

## Παραδοσιακό πασχαλινό στριφτάρι

### Υλικά

- ½kg μπόλια (μουλιασμένη σε νερό με λίγο ξύδι)
- 1kg συκωταριά αρνίσια (καθαρισμένη και κομμένη σε μικρά κυβάκια)
- **10g Καρύκευμα Greek Herbs (Κωδ. 48186)**
- **30g Μαρινάτα Grecia (Κωδ. 50606)**
- **200g Γέμιση Πασχαλινή (Κωδ. 55081)**
- ½ ματσάκι φρέσκος μαϊντανός ψιλοκομμένος
- ½ ματσάκι φρέσκο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- ½ ματσάκι φρέσκος άνηθος ψιλοκομμένος

### Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ τοποθετούμε τη συκωταριά, την Πασχαλινή Γέμιση και τα φρέσκα μυρωδικά. Καρυκεύουμε με το Καρύκευμα Greek Herbs και ανακατεύουμε καλά.
2. Στον πάγκο εργασίας απλώνουμε την μπόλια προσέχοντας να μην υπάρχουν κενά.
3. Κατά μήκος προσθέτουμε το μείγμα της συκωταριάς, ρολάρουμε σφιχτά και δένουμε τις άκρες.
4. Με ένα πινέλο αλείφουμε ομοιόμορφα με τη Μαρινάτα Grecia και από τις 2 πλευρές και στη συνέχεια τυλίγουμε το στριφτάρι.

\*Εναλλακτικά αντικαθιστούμε τη συκωταριά με πρόβειο ή χοιρινό κιμά χοντροκομμένο, και στο σκεύος ψησίματος προσθέτουμε 150g Σάλτσα Ριγανάτη (Κωδ. 55749) αραιωμένη με ελάχιστο νερό.

### Οδηγίες ψησίματος

Τοποθετούμε το στριφτάρι σε ένα ταψάκι με λαδόκολλα και ψήνουμε στους 180 °C για 30-40 λεπτά από κάθε πλευρά.