

Πλεξούδα της Λαμπρής

Υλικά

- 500g κοτόπουλο φιλέτο
- **100g Γέμιση Λαχανικών (Κωδ. 55012)**
- **10g Μαρινάτα Gold (Κωδ. 50623)**
- **10g Καρύκευμα Chicken Roll II (Κωδ. 40115)**
- Γραβιέρα τριμμένη
- 1 αυγό κόκκινο βρασμένο (προαιρετικά)
- 1kg ζύμη κουρού

Εκτέλεση

1. Κόβουμε το κοτόπουλο σε λεπτά ζουλιέν.
2. Προσθέτουμε στο κοτόπουλο το Καρύκευμα Chicken Roll II, τη γραβιέρα και ανακατεύουμε.
3. Ανοίγουμε τη ζύμη, προσθέτουμε το κοτόπουλο και λίγη από τη Γέμιση Λαχανικών και τυλίγουμε προσεκτικά.
4. Πλέκουμε σε πλεξούδα και κλείνουμε σχηματίζοντας μία κουλούρα. Στη συνέχεια, αλείφουμε με τη Μαρινάτα Gold.
5. Τοποθετούμε σε δισκάκι και ντεκοράρουμε με το κόκκινο αυγό.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στους 170°C για 45-50 λεπτά.

