

Πουγκάκια ντουέτο κρεατικών

Υλικά

- 600g χοιρινό για τηγανιά
- 10 τεμ. παϊδάκια αρνίσια
- **80g Μαρινάτα Σούβλας (Κωδ. 50635)**
- 1 κλωνάρι φρέσκο δενδρολίβανο
- 100g κυβάκια κεφαλοτύρι
- 1 ώριμη τομάτα σε κύβους
- 500g ζύμη κουρού ή ζύμη για πίτσα ανοιγμένη λεπτή

Εκτέλεση

1. Κόβουμε το χοιρινό σε πολύ μικρούς κύβους.
2. Σε ένα σκεύος ανακατεύουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά μαζί και σε αυτό προσθέτουμε την τηγανιά και ανακατεύουμε καλά.
3. Απλώνουμε στον πάγκο τη ζύμη και την κόβουμε είτε σε στρόγγυλα κομμάτια με κουπάτ διαμέτρου 12cm είτε σε τετράγωνα κομμάτια 8x8cm.
4. Γεμίζουμε με λίγη από την τηγανιά και στο κάθε ένα τοποθετούμε και από ένα παϊδάκι. Κλείνουμε σε πουγκί και στο πάνω μέρος δένουμε με σπάγκο ή με σχοινόπρασο.
5. Τοποθετούμε στο δισκάκι και αλείφουμε με πινέλο εξωτερικά με λίγο λάδι για να διατηρηθεί καλύτερα.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στους 170 °C για 45 λεπτά περίπου έως ότου πάρουν ωραίο χρυσοκίτρινο χρώμα.

