

## Ρολάκια κιμά wellington

### Υλικά

- 1kg μοσχαρίσιος κιμάς
- **125g Combi Μπιφτέκι New (Κωδ. 45510)**
- **350g Γέμιση Μανιταριών (Κωδ. 55029)**
- **20g Μαρινάτα Gold (Κωδ. 50623 CL)**
- **Σουσάμι Μαύρο (Κωδ. 21914)**
- 50g καπνιστό τυρί κομμένο σε μικρούς κύβους
- 2 φύλλα σφολιάτας
- 2 φύλλα σφολιάτας σε πλέγμα
- 30ml ελαιόλαδο

### Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ παρασκευάζουμε το Combi Μπιφτέκι New σύμφωνα με τις οδηγίες στη συσκευασία, φτιάχνουμε το μείγμα του κιμά και το χωρίζουμε σε δύο μέρη.
2. Ό,τι κάνουμε με το ένα μέρος κιμά, θα το επαναλάβουμε και στο άλλο.
3. Σε ένα μικρό σκεύος ανακατεύουμε το καπνιστό τυρί με τη Γέμιση Μανιταριών.
4. Απλώνουμε πάνω σε μια λαδόκολλα τον κιμά, γεμίζουμε με το μείγμα μανιταριών-τυριού και τυλίγουμε προσεκτικά με τη βοήθεια της λαδόκολλας.
5. Ακολουθώντας την ίδια τεχνική, τυλίγουμε το ρολάκι του κιμά με το φύλλο σφολιάτας και κλείνουμε προσεκτικά.
6. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία με τη σφολιάτα σε πλέγμα.
7. Τέλος, με ένα πινέλο αλείφουμε το παρασκεύασμα με τη Μαρινάτα Gold, την οποία έχουμε αραιώσει με λίγο ελαιόλαδο.
8. Τοποθετούμε σε πυρίμαχο δισκάκι. Γαρνίρουμε με λίγο μαύρο σουσάμι προαιρετικά.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 °C για περίπου 45 λεπτά.

