

Χοιρινό γεμιστό Χριστουγέννων

Υλικά

- 1 ½ kg χοιρινό κόντρα (μόνο το μάτι)
- 250g Γέμιση Χριστουγεννιάτικη (Κωδ. 55015-3)
- 70g Μαρινάτα Σχάρας (Κωδ. 50605)
- 100g κεφαлотύρι τριμμένο
- 10 φέτες μπέικον

Εκτέλεση

1. Σχίζουμε το καρέ κατά μήκος με κοφτερό μαχαίρι δημιουργώντας μία τσέπη.
2. Αλείφουμε εσωτερικά με λίγη από τη Μαρινάτα Σχάρας.
3. Ανακατεύουμε το τυρί με τη Χριστουγεννιάτικη Γέμιση και γεμίζουμε το χοιρινό. Μαρινάρουμε και εξωτερικά.
4. Πλέκουμε τις φέτες μπέικον σε «ψάθα» και τοποθετούμε στο πάνω μέρος του ρολό.
5. Κατά μήκος της τομής κλείνουμε με οδοντογλυφίδες και δένουμε με σπάγκο για να σφίξει. Εναλλακτικά, χρησιμοποιούμε μόνο σπάγκο.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε περίπου 45 λεπτά στους 180°C.

