

## Χριστουγεννιάτικα πιτάκια

### Υλικά

- 1kg ψιλοκομμένο στήθος γαλοπούλας
- **30g Μαρινάτα Gold (Κωδ. 50623)**
- **200g Spread με Τομάτα & Βασιλικό (Κωδ. 55503)**
- **15g Καρύκευμα Κοτόπουλο Asado (Κωδ. 42004)**
- **200g Πανάρισμα Λεμόνι & Θυμάρι (Κωδ. 40800)**
- 1kg φύλλα κουρού
- 100g πολύχρωμες πιπεριές
- 100g καλαμπόκι στραγγισμένο
- 50ml ηλιέλαιο

### Εκτέλεση

1. Σε μπασίνα ανακατεύουμε το Spread με Τομάτα & Βασιλικό με τις πιπεριές, το καλαμπόκι και τη γαλοπούλα, την οποία προηγουμένως έχουμε καρυκεύσει με το Καρύκευμα Asado.
2. Ανοίγουμε στον πάγκο εργασίας ένα φύλλο κουρού και απλώνουμε στην επιφάνειά του τη γέμιση που ετοιμάσαμε.
3. Τοποθετούμε από πάνω το δεύτερο φύλλο και κόβουμε με κουπάτ στο σχήμα την αρεσκείας μας.
4. Αφήνουμε λίγο στο ψυγείο να σφίξουν και έπειτα μαρινάρουμε εξωτερικά με πινέλο με τη Μαρινάτα Gold, αραιωμένη με ηλιέλαιο.
5. Πανάρουμε περιμετρικά με το Πανάρισμα Λεμόνι & Θυμάρι.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 45 λεπτά.

