

Ρολό ζυγούρι λεμονάτο

Υλικά

- 1 μεγάλο κομμάτι από ζυγούρι (περίπου 2kg) - ιδανικά σέλα
- **100g Μαρινάτα Grecia (Κωδ. 50606)**
- **1 κ. γ. Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014)**
- **250g Πασχαλινή Γέμιση (Κωδ. 55081)**
- 100g κρεμμυδάκι φρέσκο
- 2 κ. σ. άνιθος ψιλοκομμένος
- 150g μανούρι σε μικρά κυβάκια

Εκτέλεση

1. Αποστεώνουμε το ζυγούρι. Ανοίγουμε καλά με το μαχαίρι το κρέας, μαρινάρουμε εσωτερικά με μέρος από τη Μαρινάτα Grecia και απλώνουμε την Πάστα Σκόρδου.
2. Ψιλοκόβουμε τα κρεμμυδάκια και τα ρίχνουμε σε μπασίνα μαζί με τον άνιθο, το μανούρι και την Πασχαλινή Γέμιση. Ανακατεύουμε.
3. Γεμίζουμε και κλείνουμε σε ρολό. Δένουμε με σπάγκο για να κρατήσει το σχήμα.
4. Αλείφουμε με την υπόλοιπη Μαρινάτα Grecia το ρολό με ένα πινέλο γύρω γύρω. Διακοσμούμε με δενδρολίβανο και φέτες λεμονιού.
5. Τοποθετούμε στη βιτρίνα.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στους 180 °C για 2 ώρες και 30 λεπτά περίπου. Ρίχνουμε λίγο λευκό κρασί στο ταψί και ιδανικά ψήνουμε πάνω σε κληματόβεργες.

