

## Γεμιστό κοτόπουλο Χριστουγέννων

### Υλικά

- 1 κοτόπουλο ολόκληρο (1,6kg)
- 200g Γέμιση Εορταστική (Κωδ. 55068)
- 100g Σάλτσα Σαφράν (Κωδ. 55759)
- 60g Μαρινάτα Μουστάρδας (Κωδ. 50621)
- 40g τριμμένο σκληρό τυρί
- Λίγες λεπτοκομμένες φέτες παντσέτας ή μπέικον

### Εκτέλεση

1. Αποστεώνουμε μόνο το στήθος από το κοτόπουλο και μαρινάρουμε εσωτερικά με λίγη από τη Μαρινάτα Μουστάρδας.
2. Γεμίζουμε με την Εορταστική Γέμιση την οποία έχουμε αναμείξει με τη Σάλτσα Σαφράν και το τυρί.
3. Κλείνουμε και απλώνουμε στην επιφάνεια του στήθους τις φέτες της παντσέτας. Δένουμε με σπάγκο να μην ανοίξει.
4. Αλείφουμε όλη την επιφάνεια εξωτερικά με την υπόλοιπη Μαρινάτα Μουστάρδας.

\*Το παρασκεύασμα μπορεί να γίνει με τον ίδιο τρόπο χωρίς να αποστεωθεί το κοτόπουλο καθόλου.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε ταψί ή σακούλα ψησίματος σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 °C για 60 λεπτά, μέχρι να πάρει ωραίο χρυσαφένιο χρώμα και να ξεροψηθεί.

