

## Μεσογειακά μπουτάκια κοτόπουλου

### Υλικά

- 1 ½ kg μπούτια κοτόπουλου Μ/Ο
- 300g Σάλτσα Τομάτας Αιγαίου (Κωδ. 55762)
- 20g Καρύκευμα Ακρόπολη (Κωδ. 42882)
- 20g Λιαστές Τομάτες (Κωδ. 50039)
- 150g γραβιέρα σε κύβους

### Εκτέλεση

1. Ξεκοκαλίζουμε τα μπούτια στο κομμάτι του μηρού αφήνοντας το κόκκαλο στην άκρη του ποδιού.
2. Καρυκεύουμε εσωτερικά και εξωτερικά με το Καρύκευμα Ακρόπολη.
3. Γεμίζουμε με έναν κύβο γραβιέρας και ένα κομμάτι λιαστή τομάτα.
4. Δένουμε με σπάγκο σε 2-3 σημεία να μην ανοίξει.
5. Ρίχνουμε σε πυρίμαχο δισκάκι τη σάλτσα και προσθέτουμε από πάνω τα μπουτάκια.

### Οδηγίες ψησίματος

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

