

## Γαλοπούλα με τραγανή σφολιάτα και γλυκιά γέμιση

### Υλικά

- 1 τεμ. φιλέτο γαλοπούλας (περίπου 1kg)
- **60g Μαρινάτα Μουστάρδας (Κωδ. 50621)**
- **200g Χριστουγεννιάτικη Γέμιση (Κωδ. 55015)**
- 50g κεφαλοτύρι
- 1 κουταλιά από φιστίκι Αιγίνης, κουκουνάρι, σταφίδες, cranberries, θυμάρι
- 300g φύλλο σφολιάτας

### Εκτέλεση

1. Απλώνουμε στον πάγκο εργασίας το μείγμα από τους ξηρούς καρπούς.
2. Τοποθετούμε από πάνω το φύλλο σφολιάτας. Πιέζουμε με πλάστη ώστε να κολλήσουν τα υλικά πάνω στο φύλλο.
3. Ανοίγουμε το φιλέτο γαλοπούλας και μαρινάρουμε εσωτερικά με τη μισή Μαρινάτα Μουστάρδας.
4. Γεμίζουμε με τη Γέμιση, στην οποία έχουμε ανακατέψει το τριμμένο κεφαλοτύρι. Κλείνουμε σφιχτά σε ρολό.
5. Μαρινάρουμε εξωτερικά με την υπόλοιπη Μαρινάτα και τυλίγουμε με το φύλλο σφολιάτας.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 °C για 60 λεπτά.

