

Καραμανλίδικο κουλούρι

Υλικά

- 1kg κιμάς χοντροκομμένος (μοσχαρίσιος 80% – πρόβειος 20%)
- 25g Καρύκευμα Καραμανλίδικο Λουκάνικο (Κωδ. 37004)
- 250g Καραμελωμένο Κρεμμύδι (Κωδ. 55129)
- 20g Μαρινάτα Gold (Κωδ. 50623CL)
- 50g Πανάρισμα Σουσάμι (Κωδ. 40072)
- 3 κ. σ. φρέσκος κόλιανδρος ψιλοκομμένος
- 100g κασέρι τριμμένο
- 2 κ.σ. ηλιέλαιο
- 400g ζύμη κουρού
- 1 κ. σ. μαύρο σουσάμι

Εκτέλεση

1. Ανακατεύουμε στον κιμά το Καρύκευμα, το Καραμελωμένο Κρεμμύδι, τον φρέσκο κόλιανδρο και το τριμμένο κασέρι. Ζυμώνουμε καλά.
2. Κόβουμε τα φύλλα κουρού κατά μήκος στη μέση.
3. Γεμίζουμε το κάθε φύλλο κατά μήκος με ένα κουτάλι με τη γέμιση του κιμά και κλείνουμε σε ρολό διαμέτρου 3-4cm.
4. Σχηματίζουμε με τα ρολά στρογγυλά κουλούρια. Αραιώνουμε τη Μαρινάτα Gold με ηλιέλαιο, αλείφουμε με πινέλο τα κουλούρια και πασπαλίζουμε με μαύρο σουσάμι και Πανάρισμα Σουσάμι.

Οδηγίες Ψησίματος

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