

Γκιούλμπασι με τριλογία κρεάτων

Υλικά

- 500g μοσχάρι κιλότο
- 500g λαμός χοιρινός
- 500g αρνί μπούτι ή σπάλα
- **30g Μαρινάτα BBQ Dry (Κωδ. 51003CL)**
- **80g Pesto Λιαστής Τομάτας (Κωδ. 55654)**
- 150g γραβιέρα σε κύβους
- 150g πιπεριές πολύχρωμες σε κύβους
- 50ml νερό
- 50ml λάδι
- Σκέπη αρνίσια (εναλλακτικά χοιρινή)

Εκτέλεση

1. Σε μια μπασίνα ετοιμάζουμε τη Μαρινάτα Dry σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.
2. Κόβουμε τα κομμάτια από το κρέας σε κύβους και τα ρίχνουμε στη μπασίνα με τη Μαρινάτα. Αφού απορροφηθεί η Μαρινάτα, προσθέτουμε το τυρί, τη λιαστή τομάτα και τις πιπεριές.
3. Αφού μαλακώσουμε τις σκέπες σε άφθονο νερό με λίγο ξύδι, απλώνουμε σε ένα μπολ ένα κομμάτι και γεμίζουμε με το μείγμα των κρεατικών.
4. Κλείνουμε με τη σκέπη και αναποδογυρίζουμε. Προαιρετικά, δένουμε με έναν σπάγκο περιμετρικά και αλείφουμε με πινέλο λίγο λάδι εξωτερικά για να μην στεγνώσει.

Οδηγίες ψησίματος

Τοποθετούμε το γκιούλμπασι σε αντικολλητικό ταψάκι με λίγο λευκό κρασί και ψήνουμε για 1 1/2 ώρα σκεπασμένο στους 170 °C. Ξεσκεπάζουμε και ψήνουμε για άλλα 10-15 λεπτά να καραμελώσει.

