

Χοιρινή μπριζόλα “ντουέτο”

Υλικά

- Περίπου 1 ½ kg χοιρινό καρέ Μ/Ο
- **60g Μαρινάτα Σχάρας (Κωδ. 50605)**
- **150g Γέμιση Μανιταριών και Βοτάνων (Κωδ. 55029)**
- Οδοντογλυφίδες μπαμπού
- Σπάγκος

Εκτέλεση

1. Κόβουμε διπλή μπριζόλα (2 κόκαλα) και στο κάτω μέρος με το μαχαίρι ανοίγουμε μία τομή κάθετη, να δημιουργηθεί μία τσέπη.
2. Αλείφουμε λίγη Μαρινάτα Σχάρας εσωτερικά της τσέπης και με ένα κουτάλι τη γεμίζουμε με τη Γέμιση Μανιταριών (με όση ποσότητα επιθυμούμε).
3. Κλείνουμε με οδοντογλυφίδες και τις στερεώνουμε με τον σπάγκο σφιχτά να μην ανοίξει.
4. Με ένα πινέλο αλείφουμε το κρέας και εξωτερικά με τη Μαρινάτα.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 1 περίπου ώρα ή στη σχάρα.

