

Εορταστικά στριφτάρια

Υλικά

- 1kg κιμάς κοτόπουλου
- **40g Μαρινάτα Gold (Κωδ. 50623)**
- **150g Πανάρισμα Σουσάμι (Κωδ. 40072)**
- **140g Combi Πουλερικών (Κωδ. 45545)**
- 10 φέτες μπέικον
- 180ml νερό
- 100g κρέμα τυριού
- 400g φύλλο κουρού

Εκτέλεση

1. Ενυδατώνουμε το Combi με το νερό, προσθέτουμε τον κιμά κοτόπουλου και ζυμώνουμε καλά.
2. Αλείφουμε με τη Μαρινάτα Gold τη μία πλευρά του φύλλου και στη συνέχεια το περνάμε από το Πανάρισμα.
3. Σε κάθε φύλλο απλώνουμε την κρέμα τυριού και μία ποσότητα από το μείγμα του κοτόπουλου. Κόβουμε σε λωρίδες πλάτους περίπου 2cm. Σε κάθε λωρίδα βάζουμε μία φέτα μπέικον.
4. Αφήνουμε λίγο στο ψυγείο να σφίξει.
5. Στρίβουμε τις άκρες από τις λωρίδες ώστε να δημιουργήσουμε ένα στριφτάρι.
6. Τοποθετούμε διαδοχικά σε πυρίμαχο σκεύος σε σχήμα σαλιγκαριού μέχρι να γεμίσουμε το ταψάκι.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 30 λεπτά στους 180°C.

