

## Lollipop tricolor

### Υλικά

- 1kg χοιρινό σε φέτες (σνίτσελ)
- 100g κιμάς μοσχαρίσιος
- 400g κιμάς χοιρινός χοντροκομμένος
- **80g Μαρινάτα BBQ Lovers (Κωδ. 50648)**
- **15g Καρύκευμα για Λουκάνικο Chorizo (Κωδ. 37007)**
- **100g Καρύκευμα Mediterranee Healthy (Κωδ. 46903)**
- **100g Καρύκευμα Rub Chimichurri (Κωδ. 51011)**
- **100g Πανάρισμα Λεμόνι & Θυμάρι (Κωδ. 40800)**
- 1 πιπεριά κόκκινη
- 1 πιπεριά πράσινη

### Εκτέλεση

1. Ψιλοκόβουμε τις πιπεριές. Ζυμώνουμε τους κιμάδες με το Καρύκευμα για Λουκάνικο Chorizo και προσθέτουμε τις πιπεριές.
2. Γεμίζουμε τις φέτες του σνίτσελ με το μείγμα του κιμά και φτιάχνουμε σφιχτά ρολάκια. Αφήνουμε στο ψυγείο να σφίξουν.
3. Μαρινάρουμε με τη Μαρινάτα BBQ Lovers εξωτερικά σε όλη την επιφάνεια.
4. Σε ένα ταψάκι, στρώνουμε διαδοχικά και συμμετρικά σε λωρίδες το Πανάρισμα Λεμόνι & Θυμάρι, το Καρύκευμα Rub Chimichurri και το Καρύκευμα Mediterranee Healthy.  
Περνάμε τα ρολά από τα καρυκεύματα και τα πιέζουμε να κολλήσουν και να δημιουργήσουν μια λεπτή κρούστα.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 40 λεπτά.

