

Σαραγλί πολίτικο με κιμά

Υλικά

- 500g κιμάς χοιρινός
- 300g κιμάς μοσχαρίσιος
- 200g κιμάς πρόβειος
- **6g Καρύκευμα Πολίτικο (Κωδ. 45702)**
- **100g Κονφί Κρεμμύδι (Κωδ. 55190)**
- **1 κ. σ. Μαρινάτα Gold (Κωδ. 50623)**
- 100g τριμμένη γραβιέρα
- 1 ματσάκι μαϊντανός λεπτοκομμένος
- 4 κ. σ. ηλιέλαιο
- 2 πακέτα φύλλο κρούστας

Εκτέλεση

1. Ζυμώνουμε τους κιμάδες με το Καρύκευμα Πολίτικο και προσθέτουμε την τριμμένη γραβιέρα, το μαϊντανό, το Κονφί Κρεμμύδι και συνεχίζουμε το ζύμωμα.
2. Απλώνουμε ένα φύλλο στον πάγκο εργασίας, με πινέλο αλείφουμε λίγο ηλιέλαιο και προσθέτουμε ένα φύλλο ακόμη.
3. Κατά μήκος απλώνουμε 120-150g από το μείγμα του κιμά και τυλίγουμε σε ρολάκι.
4. Σουρώνουμε προς τα μέσα να κάνει τσακίσεις το φύλλο προσέχοντας να μην σκιστεί.
5. Αραιώνουμε με λίγο ηλιέλαιο τη Μαρινάτα Gold και με πινέλο αλείφουμε ελαφρώς από πάνω να γυαλίσουν.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε φούρνο σε αντικολλητικό ταψί στους 180°C για 35 λεπτά περίπου μέχρι να ροδίσουν.

