

Αρνίσια ρολάκια με πασχαλινή γέμιση ρυζιού

Υλικά

- 1 ½kg αρνίσιο μπούτι A/O
- 250g αρνίσιος κιμάς
- Αρνίσια μπόλια
- Αμπελόφυλλα
- 500g Πασχαλινή Γέμιση (Κωδ. 55081)
- 40g Μαρινάτα Lemon Pepper (Κωδ. 50627)
- 40g Καρύκευμα Rub Chimichurri (Κωδ. 51011)

Εκτέλεση

1. Κόβουμε το αρνίσιο μπούτι σε τεμάχια, φιλετάrouμε και καρυκεύουμε εσωτερικά με το Καρύκευμα Rub Chimichurri.
2. Αναμειγνύουμε τον κιμά με την Πασχαλινή Γέμιση και γεμίζουμε τα φιλέτα.
3. Σφίγγουμε τα φιλέτα σε ρολάκια και με ένα πινέλο μαρινάρουμε το κάθε ρολάκι με τη Μαρινάτα Lemon Pepper. Τυλίζουμε το καθένα με ένα αμπελόφυλλο.
4. Τέλος, τυλίζουμε τα ρολάκια με την αρνίσια μπόλια από τη λεία της πλευρά. Τοποθετούμε σε ταψάκι.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε τα ρολάκια σκεπασμένα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 1 με 1 ½ ώρα, αφού έχουμε ρίξει στο ταψί 2 ποτήρια νερό. Στη συνέχεια, ξεσκεπάζουμε και συνεχίζουμε το ψήσιμο για άλλη ½ ώρα.