

Λουκανικόπιτα

Υλικά

- 1kg κιμάς χοιρινός με 25% λίπος
- 800g φύλλο κουρού
- Έντερο πρόβειο
- 25g Καρύκευμα για λουκάνικα Τζουμαγιάς (Κωδ. 37002 CL)
- 5g Μαρινάτα Gold (Κωδ. 50623)
- 100g Σάλτσα BBQ Gold (Κωδ. 50611)
- Σουσάμι (Κωδ. 46801)

Εκτέλεση

1. Ζυμώνουμε τον κιμά με το Καρύκευμα για λουκάνικα Τζουμαγιάς και τη Σάλτσα BBQ Gold και περνάμε από έντερο.
2. Αφήνουμε να στεγνώσουν μια μέρα κατ' ελάχιστο.
3. Κόβουμε σε κομμάτια και περνάμε από σουβλάκια. Προαιρετικά, χαράσσουμε για να ψηθούν ευκολότερα.
4. Κόβουμε κομμάτια από τη ζύμη μας και τυλίγουμε ανά 1 ή και 2 λουκάνικα μαζί. Δημιουργούμε τρύπες με κουπάτ ή πλέκουμε τη ζύμη ώστε να μην καλύψουμε τελείως το λουκάνικο.
5. Αραιώνουμε τη Μαρινάτα Gold με λίγο λάδι και αλείφουμε με πινέλο.
6. Τέλος, γαρνίρουμε με λίγο σουσάμι.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 30-40 λεπτά.