

Γεμιστά σκαλοπίνια

Υλικά

- 1kg κόντρα φιλέτο
- 5-6 παντσέτες πολύ λεπτοκομμένες
- 60g Μαρινάτα Grill Butter-Style (Κωδ. 50643)
- 350g Cheese & Bacon Melt (Κωδ. 55508)
- 5g Καρύκευμα Rub Chimichurri (Κωδ. 51011) για décor

Εκτέλεση

1. Κόβουμε το κόντρα σε πάχος 3-4cm σε σκαλοπίνια και δημιουργούμε τσέπη με το μαχαίρι.
2. Γεμίζουμε με ένα κομμάτι περίπου 50g από την Cheese & Bacon Melt.
3. Κάνουμε επάλειψη με τη Μαρινάτα Grill Butter-Style και έπειτα τυλίγουμε την παντσέτα κατά μήκος.
4. Δένουμε με σπάγκο και γαρνίρουμε προαιρετικά με το Καρύκευμα Rub Chimichurri.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C για 20-30 λεπτά.