

Ποπιετάκι μοσχάρι με γλυκιά γέμιση

Υλικά

- 4-5 φέτες μοσχάρι για σνίτσελ
- 120g Cheddar & Peppers Melt (Κωδ. 55507)
- 250g Γέμιση Χριστουγεννιάτικη (Κωδ. 55015)
- 70g Μαρινάτα Pepper Mix (Κωδ. 50649)
- 80g φέτες μπέικον

Εκτέλεση

1. Ανοίγουμε τις φέτες στον πάγκο εργασίας και μαρινάρουμε με λίγη από τη Μαρινάτα Pepper Mix.
2. Ανακατεύουμε τη Χριστουγεννιάτικη Γέμιση με το μπέικον πολύ ψιλοκομμένο και βάζουμε μια γενναία κουταλιά στο κέντρο κάθε φέτας.
3. Προσθέτουμε ένα κομμάτι από την Cheddar & Peppers Melt, κλείνουμε σε μπαλάκι και δένουμε.
4. Μαρινάρουμε εξωτερικά με την υπόλοιπη Μαρινάτα Pepper Mix.

Οδηγίες Ψησίματος

Ψήνουμε σε φούρνο στους 180°C για 25 λεπτά περίπου. Προαιρετικά, περνάμε πρώτα από καυτό τηγάνι.