

## Chorizo roses

### Υλικά

- 1kg κιμάς χοιρινός
- **30g Καρύκευμα για Λουκάνικο Chorizo (Κωδ. 37007 CL)**
- **10g Μαρινάτα Tex-Mex (Κωδ. 50640)**
- 800g φύλλο κουρού
- 2 κολοκυθάκια σε φέτες
- 100g αλλαντικό σε φέτες (chorizo ή αέρος)

### Εκτέλεση

1. Ζυμώνουμε τον κιμά με το Καρύκευμα για Λουκάνικο Chorizo.
2. Κόβουμε σε λωρίδες τη ζύμη κουρού σε πλάτος περίπου 7-8cm.
3. Απλώνουμε στη μισή επιφάνεια τον κιμά κατά μήκος και εναλλάξ φέτες αλλαντικού και κολοκύθι.
4. Κλείνουμε με το φύλλο και ρολάρουμε προσεκτικά να πάρει το σχήμα λουλουδιού.
5. Με πινέλο αλείφουμε περιμετρικά τη ζύμη με τη Μαρινάτα Tex-Mex.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 165°C για 30 λεπτά.

