

Χοιρινό ρολό με λουκάνικο και πλιγούρι

Υλικά

- 1,2kg χοιρινή παντσέτα A/O
- **250g Μεσογειακή Γέμιση με Πλιγούρι (Κωδ. 55509)**
- **60g Μαρινάτα Grilled Pork (Κωδ. 50645)**
- 80g φύλλα σπανάκι
- 80g μανούρι σε μπαστούνακια
- 100g ψιλοκομμένο λουκάνικο χωριάτικο

Εκτέλεση

1. Ανοίγουμε την παντσέτα σαν φύλλο στον πάγκο εργασίας. Μαρινάρουμε με λίγη από τη Μαρινάτα Grilled Pork σε όλη την επιφάνεια.
2. Ανακατεύουμε τη Μεσογειακή Γέμιση με Πλιγούρι με το λουκάνικο και την αφρατεύουμε αν χρειαστεί με λίγο νερό.
3. Απλώνουμε το σπανάκι πάνω στο κρέας και στην άκρη βάζουμε μια καλή ποσότητα γέμισης κατά μήκος. Τέλος, τοποθετούμε και το μανούρι πάνω από τη γέμιση.
4. Κλείνουμε σε ρολό και δένουμε με σπάγκο. Κάνουμε επάλειψη με πινέλο την υπόλοιπη Μαρινάτα.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε φούρνο στους 170°C για 1 ώρα και 20 λεπτά περίπου.

