



## Σπετσοφάι πηλιορείτικο φούρνου

### Υλικά

- 750g κοτόπουλο φιλέτο σε κύβους
- 200g Σάλτσα Σπετσοφάι (Κωδ.55750)
- 14g Καρύκευμα Chicken Roll II (Κωδ. 40115)
- Καρύκευμα για Λουκάνικο Χωριάτικο με Πράσο (για την παρασκευή του λουκάνικου) (Κωδ. 37500)
- 2 πιπεριές κόκκινες και πράσινες κομμένες σε κύβους
- Αρνίσιας (ή χοιρινός) μπόλιος
- 40g ηλιέλαιο
- 250g λουκάνικο χοιρινό με πράσο σε φέτες
- 80g κυβάκια φέτα ή μανούρι

### Εκτέλεση

1. Σε μπασίνα καρυκεύουμε το κοτόπουλο με το Καρύκευμα Chicken Roll II.
2. Ρίχνουμε σε ταψάκι πυρίμαχο τη Σάλτσα Σπετσοφάι και από πάνω απλώνουμε το κοτόπουλο και τις πιπεριές.
3. Προσθέτουμε από πάνω τις φέτες του λουκάνικου και τη φέτα.
4. Γαρνίρουμε με λίγο φρέσκο θυμάρι.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε φούρνο 180°C για περίπου 30 λεπτά.