Festive pork roll

Υλικά

- 1 ½kg χοιρινό κόντρα Α/Ο
- 100g Χριστουγεννιάτικη Γέμιση (Κωδ. 55015)
- 60g Μαρινάτα Εξοχής (Κωδ. 50654)
- 100g καπνιστό τυρί σε φέτες
- 100g χοιρινό ζαμπόν ψητό σε φέτες
- 80g φύλλα σπανάκι

Εκτέλεση

1. Στον πάγκο εργασίας ανοίγουμε το κόντρα με μαχαίρι έτσι ώστε να δημιουργηθεί ένα χοντρό φύλλο.
2. Αλείφουμε λίγη από τη Μαρινάτα Εξοχής σε όλη την επιφάνεια και απλώνουμε από πάνω τη Χριστουγεννιάτικη Γέμιση.
3. Έπειτα απλώνουμε τις φέτες του τυριού και του ζαμπόν καλύπτοντας όλη την επιφάνεια του κρέατος.
4. Κλείνουμε σε σφιχτό ρολό και δένουμε με σπάγκο.
5. Μαρινάρουμε εξωτερικά με την υπόλοιπη Μαρινάτα και τοποθετούμε το ρολό ολόκληρο σε δισκάκι ή το κόβουμε σε χοντρές φέτες στο μέγεθος μερίδας.

   Tip: Αναμείξτε 2 κουταλιές γαλέτα στη Γέμιση για να μείνει πιο σταθερή και να δεθεί πιο σφιχτά το ρολό.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε φούρνο στους 200°C για περίπου 40 λεπτά.