Βιεννέζικο μηλοπιτάκι με κιμά

Υλικά

- 1kg κιμάς ανάμεικτος
- 1kg ζύμη σφολιάτας (ή κουρού)
- 180g Χριστουγεννιάτικη Γέμιση (Κωδ. 55015)
- 80g Combi Σουτζουκάκι Θεσσαλονίκης (Κωδ. 45610)
- 2 κ. σ. Μαρινάτα Gold (Κωδ. 50623)
- 200g μήλα πράσινα
- 80g τριμμένο κεφαλοτύρι
- 1 κ. σ. σουσάμι

Εκτέλεση

1. Σε μια μπασίνα ζυμώνουμε τον κιμά με το Combi Σουτζουκάκι Θεσσαλονίκης σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
2. Κόβουμε σε τετράγωνα κομμάτια τη ζύμη. Ψιλοκόβουμε τα μήλα σε μικρούς κύβους και ανακατεύουμε με τη Χριστουγεννιάτικη Γέμιση.
3. Στο κέντρο της ζύμης τοποθετούμε ένα μικρό μπαλάκι από το μείγμα του κιμά και από πάνω μια μεγάλη κουταλιά από τη γέμιση. Τελειώνουμε με λίγο τυρί.
4. Κλείνουμε μαζεύοντας τις γωνίες της ζύμης προς το κέντρο, δίνοντας σχήμα αν το επιθυμούμε.
5. Αραιώνουμε τη Μαρινάτα Gold με ίση ποσότητα ηλιελαίου, αλείφουμε ομοιόμορφα την επιφάνεια και πασπαλίζουμε με σουσάμι.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για περίπου 45 λεπτά.