Τυλιχτά ρολάκια κοτόπουλου

Υλικά

- 1kg κιμάς κοτόπουλου
- 3-4 κολοκυθάκια σε φέτες
- 200g Γέμιση Cheese & Bacon Melt (Κωδ. 55508)
- 130g Combi Πουλερικών με Πιπεριές (Κωδ. 45600)
- 20g Μαρινάτα Lemon-Pepper (Κωδ. 50627)

Εκτέλεση

1. Σε μια μπασίνα ζυμώνουμε τον κιμά με το Combi Πουλερικών με Πιπεριές σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
2. Κόβουμε τα κολοκυθάκια σε φέτες και τη Γέμιση Cheese & Bacon Melt σε μπαστουνάκια.
3. Σε φόρμα κυλινδρική απλώνουμε μια ποσότητα κιμά και προσθέτουμε ένα κομμάτι από τη Γέμιση. Καλύπτουμε από πάνω με κιμά. Εναλλακτικά, πλάθουμε με το χέρι μεγάλα γεμιστά ρολάκια.
4. Αφήνουμε να σφίξουν στο ψυγείο και έπειτα ξεφορμάρουμε και τυλίγουμε με τις φέτες από τα κολοκυθάκια.
5. Αλείφουμε εξωτερικά με πινέλο τη Μαρινάτα Lemon-Pepper.

Tip: Αντί για κολοκυθάκια, εναλλακτικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε φέτες από μπέικον ή προσούτο.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 40 λεπτά