



**Οδηγίες για τον καταναλωτή:**  
Ψήνουμε στους 170°C - 180°C σε προθερμασμένο φούρνο για 90 λεπτά περίπου.

## ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΟ ΑΛΜΥΡΟ ΣΤΡΟΥΝΤΕΛ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

### ΥΛΙΚΑ

1 kg Κοτόπουλο φιλέτο σε πολύ λεπτές λωρίδες  
300 gr *Γέμιση Λαχανικών (κωδ: 55012)*  
100 gr Γασούρτι στραγγιστό  
15 gr *Καρύκευμα Σχάρας (κωδ: 40056)*  
2 κ.σ. Άνηθο ψιλοκομμένο  
100 gr Γουδά τριμμένο  
1 κ.γ. Δυόσμο ξερό  
2 Φύλλα σφολιάτας

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε βαθύ σκεύος τοποθετούμε το φιλέτο κοτόπουλο και καρυκεύουμε με το *Καρύκευμα Σχάρας*.
2. Προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε πολύ καλά.
3. Ανοίγουμε τα φύλλα της σφολιάτας και στη μέση τοποθετούμε τη μισή ποσότητα γέμισης.
4. Τυλίγουμε σε ρολό.
5. Χαράσσουμε την επιφάνεια σε τρία σημεία σε σχήμα σταυρού.



## ΠΑΣΧΑΛΙΝΗ ΣΟΥΒΛΙΤΣΑ ΚΑΙΣΑΡΙΑΣ

### ΥΛΙΚΑ

800 – 900 gr Χοιρινό λαιμό σε κομμάτια 5X5 cm περίπου  
200 – 100 gr Αρνί ή ζυγούρι σε κομμάτια 5X2 cm περίπου  
10 Τοματίνια  
25 gr *Καρύκευμα για Κεμπάπ (κωδ: 42052)*  
2 κ.σ. *Γλυκιά Μουστάρδα (κωδ: 9090)*  
50 ml Λευκό κρασί  
50 ml Ηλιέλαιο  
2 – 3 Μπόλιες (σκέπες) χοιρινές  
Ξυλάκια για κοντοσούβλια

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε βαθύ σκεύος ανακατεύουμε πολύ καλά τα κομμάτια του κρέατος με τα υπόλοιπα υλικά εκτός από τα τοματίνια.
2. Αφήνουμε στο ψυγείο για 24 ώρες περίπου.
3. Την επόμενη μοιράζουμε στα ξυλάκια εναλλάξ το χοιρινό το αρνί και τα τοματίνια.
4. Τυλίγουμε σε σκέπη και τοποθετούμε σε ταψάκια.

### Οδηγίες για τον καταναλωτή:

Ψήνουμε στους 170°C - 180°C σε προθερμασμένο φούρνο για 90 λεπτά περίπου.

## ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΕΚΠΛΗΞΗ ΜΕ ΣΟΥΣΑΜΙ ΚΑΙ ΜΑΥΡΟΚΟΥΚΙ

### ΥΛΙΚΑ

1 kg Κιμάς ανάμικτος  
125 gr *Combi New (κωδ: 45510)*  
200 ml Νερό  
200 – 250 gr Κεφαλοτύρι σε κύβους  
400 – 500 gr *Πανάρισμα με Σουσάμι (κωδ: 40072)*

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ετοιμάζουμε το μίγμα για κεφτεδάκια σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας του *Combi New*.
2. Παίρνουμε από το μίγμα μια μικρή ποσότητα και πιέζοντας κάνουμε μια λακουβίτσα.
3. Βάζουμε τον κύβο του κεφαλοτυριού και κλείνουμε γύρω - γύρω ώστε να φτιάξουμε ένα κεφτεδάκι.
4. Ετοιμάζουμε και τα υπόλοιπα και με βρεγμένα χέρια το περνάμε από το *Πανάρισμα με Σουσάμι*.
5. Τοποθετούμε σε ταψάκι και βάζουμε στη βιτρίνα.

### Οδηγίες για τον καταναλωτή:

Τηγανίζουμε σε μπόλικο καυτό λάδι ή ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C - 180°C για 45 λεπτά με 1 ώρα περίπου.



## ΤΖΙΓΕΡΟΣΑΡΜΑΔΕΣ ΞΑΝΘΙΩΤΙΚΟΙ

### ΥΛΙΚΑ

3 – 4 Μπόλιες (σκέπες) χοιρινές  
1 kg *Πασχαλιάτικη Γέμιση*  
500 gr Αρνί σε ζαράκια  
7 gr *Καρύκευμα Σχάρας (κωδ: 40056)*

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε βαθύ σκεύος καρυκεύουμε καλά το κρέας με το *Καρύκευμα Σχάρας*.
2. Προσθέτουμε την *Πασχαλιάτικη Γέμιση* και ανακατεύουμε απαλά.
3. Ανοίγουμε τις μπόλιες και κόβουμε τετράγωνα κομμάτια.
4. Τοποθετούμε κάθε φορά και ένα κομμάτι μπόλιας στο μπολάκι που έχουμε και γεμίζουμε με μια ποσότητα γέμισης.
5. Γυρίζουμε τις άκρες που περισσεύουν προς τα μέσα κλείνοντας καλά τη γέμιση.
6. Αναποδογυρίζουμε και προσθέτουμε σε ταψάκι.

### Οδηγίες για τον καταναλωτή:

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C - 190°C για 1 ώρα περίπου.

**Tips:** Μπορούμε να προσθέσουμε αντί για αρνί βρασμένη συκωταριά σε ζαράκια.



## ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΜΠΟΥΤΑΚΙ ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΒΟΤΑΝΩΝ ΤΥΛΙΓΜΕΝΟ ΣΕ ΣΚΕΠΗ

### ΥΛΙΚΑ

- 1 Μπούτι από αρνί ή κατσίκι 2 kg περίπου
- 20 gr *Καρύκευμα για Αρνί (κωδ: 48186 – Β)*
- 250 – 300 gr *Πανάρισμα Fix Χρυσό Economy (κωδ: 40070)*
- 1 Μασάκι μαιντανό πολύ ψιλοκομμένο
- 1 κ.γ. Θυμάρι
- 2 κ.σ. Ελαιόλαδο
- ½ φλιτζάνι του τσαγιού *Γλυκιά Μουστάρδα (κωδ: 9090)*

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε βαθύ σκεύος ανακατεύουμε πολύ καλά το *Πανάρισμα* με τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από τη μουστάρδα.
2. Με λεπτό μαχαίρι κάνουμε τομές σε διάφορα σημεία του κρέατος και καρυκεύουμε πολύ καλά με το *Καρύκευμα για Αρνί*.
3. Κάνουμε επάλειψη με τη *Γλυκιά Μουστάρδα*, απλώνουμε το μίγμα και πιέζουμε ελαφρώς με τα δάχτυλα μας για να κολλήσει καλύτερα.
4. Απλώνουμε σε όλο το μπούτι τη σκέπη με προσοχή και τοποθετούμε σε ταψάκι.

### Οδηγίες για τον καταναλωτή:

Βάζουμε το μπούτι σε προθερμασμένο φούρνο και ψήνουμε στους 200°C για 40 λεπτά. Κατεβάζουμε στους 170°C και ψήνουμε για 90 λεπτά περίπου. Βγάζουμε από το φούρνο και τυλίγουμε με αλουμινοχαρτό και αφήνουμε για 15 λεπτά να ξεκουραστεί.



Οι συνταγές είναι εμπνευσμένες από τον **R&D Chef** της **PROVIL** κ. **ΛΑΖΑΡΟ ΡΑΠΤΗ**

Τα πυρίμαχα ταψάκια μιας χρήσης μπορείτε να τα προμηθευτείτε από την **PROVIL**

**provil**  
Taste & Flavour

**PROVIL A.E.:** Ελληνική Βιομηχανία Παραγωγής Βοηθητικών Υλών Τροφίμων

**ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ:** ΒΙ.Π.Ε. Σίνδου, Οδός Α3 - 57022 | Τ. 2310 795730 / Φ. 2310 795732

**ΑΘΗΝΑ:** Λεωφ. Λαυρίου 109, Γλυκά Νερά, 15354 - Αττική | Τ. 210 6657680 / Φ. 210 6657686

info@provil.gr | www.provil.gr | Facebook.com/ProvilGreece



## ΓΕΜΙΣΤΟ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ ΜΕ ΠΑΣΧΑΛΙΑΤΙΚΗ ΓΕΜΙΣΗ ΡΥΖΙΟΥ

### ΥΛΙΚΑ

- 900 gr Κιμάς ανάμικτος
- 100 gr Αρνίσιος κιμάς
- 200 ml Νερό
- 125 gr *Combi Κεφτεδάκι (κωδ: 45512)*
- 150 - 200 gr Τριμμένο κεφαλοτύρι
- 250 gr *Πασχαλιάτικη Γέμιση*
- 6 Αμπελόφυλλα
- 2 Σακούλες ψισίματος

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ετοιμάζουμε τον κιμά σύμφωνα με τις οδηγίες της ετικέτας του *Combi Κεφτεδάκι*.
2. Ανοίγουμε 2 σακούλες ψισίματος και τις χρησιμοποιούμε σαν λαδόκολλα.
3. Σε πάγκο εργασίας τοποθετούμε τις σακούλες ψισίματος και βάζουμε ίσες ποσότητες κιμά και στα δύο φύλλα.
4. Ανοίγουμε σε λεπτή στρώση τον κιμά και μοιράζουμε τη *Πασχαλιάτικη Γέμιση* μέχρι τη μέση της επιφάνειας.
5. Σκορπίζουμε το κεφαλοτύρι και τυλίγουμε σε ρολό.
6. Τοποθετούμε αμπελόφυλλα το ένα δίπλα από το άλλο.
7. Κλείνουμε τις άκρες του ρολού πολύ σφικτά με σπάγκο και τοποθετούμε στη βιτρίνα.

### Οδηγίες για τον καταναλωτή:

Ψήνουμε το ρολό για 1 ώρα περίπου σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C - 180°C, σε σακούλα ψισίματος.



provil

Taste & Flavour

MEAT  
TRENDS

| ΠΑΣΧΑ 2014

ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΤΗΣ **PROVIL A.E.**

# Καλό Πάσχα

