

Summer BBQ



ΣΕΦΤΑΛΙΑ CHORIZO PICANTE

01

- Υλικά:**
- 800 g χοντροκομμένος κιμάς χοιρινός
 - 200 g χοντροκομμένος κιμάς προβείου
 - Σκέπη χοιρινή για το τυλίγμα
 - 250 ml νερό
 - **120 g Combi Σεφταλιά**
 - **10 g Καρύκευμα Chorizo Picante**
 - **10 g Red Bell Pepper**
 - Προαιρετικά: 5-7 Μαϊντανός ψιλοκομμένος (για πιο φρέσκια γεύση)

- Εκτέλεση:**
- Σε μια μπασίνα βάζουμε νερό σύμφωνα με την αναλογία που προτείνεται στη συσκευασία του **Combi Σεφταλιά** και το διαλύουμε καλά.
 - Προσθέτουμε τον χοντροκομμένο χοιρινό κιμά και ανακατεύουμε καλά μέχρι να δημιουργηθεί ένα ομοιογενές μείγμα.
 - Σε άλλη μπασίνα, τοποθετούμε τον χοντροκομμένο προβείο κιμά και καρυκεύουμε με το **Καρύκευμα Chorizo Picante** και τις **Red Bell Peppers**.
 - Προαιρετικά, προσθέτουμε τον ψιλοκομμένο μαϊντανό.
 - Ενώνουμε τα δύο μείγματα και ανακατεύουμε πολύ καλά ώστε να δημιουργηθεί ένα ομοιόμορφο μείγμα.
 - Πλάθουμε το μείγμα σε σχήμα σουτζουκάκι.
 - Απλώνουμε τη χοιρινή σκέπη, τοποθετούμε το μείγμα στο κέντρο και τυλίγουμε προσεκτικά ώστε να καλυφθεί καλά.

- Ψήσιμο:**
- Ψήνουμε στη σχάρα σε μέτρια προς δυνατή φωτιά (180-200°C) για περίπου 10-12 λεπτά, γυρίζοντας τις σεφταλιές τακτικά, μέχρι να αποκτήσουν χρυσαφένιο χρώμα και τραγανή υφή.



ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΓΚΙΟΥΛΜΠΑΣΙ (GULBASI/GOLBASI)

02

- Υλικά:**
- 1,2 kg Flap Meat μόσχου (μέρος της Bavette)
 - 300 g Παντσετάκι λεπτοκομμένο
 - 16 τεμάχια φέτες μπέικον σε λωρίδες
 - **50 g Μαρινάδα Τυριού**
 - **10 g Καρύκευμα Παραδοσιακό**
 - Προαιρετικά πιπεριές πολύχρωμες
 - Λουκάνικο χωριάτικο (Συνιστούμε το **Καρύκευμα Λουκάνικο Χοιρινό 02**)

- Εκτέλεση:**
- Κόβουμε το Flap Meat μόσχου σε 4 πλατιές, λεπτές φέτες. Αλείφουμε την εσωτερική πλευρά κάθε φέτας με **Μαρινάδα Τυριού**, φροντίζοντας να καλυφθεί ομοιόμορφα.
 - Απλώνουμε τις φέτες μπέικον κατά μήκος κάθε φέτας κρέατος και τοποθετούμε ένα λουκάνικο στο κέντρο.
 - Τυλίγουμε τις φέτες δημιουργώντας 4 ρολάκια.
 - Τοποθετούμε τα ρολάκια το ένα πίσω από το άλλο σε ξύλο κοπής ή σε μια επίπεδη επιφάνεια, με το σημείο του τελειώματος του κρέατος προς τα μέσα, ώστε να διατηρηθεί το σχήμα τους πριν το πέρασμα στα ξυλάκια.
 - Ανάμεσα στα ρολάκια τοποθετούμε την χτυπημένη παντσετά, την οποία έχουμε προηγουμένως καρυκεύσει με **Καρύκευμα Παραδοσιακό**.
 - Τρυπάμε με ξυλάκια για σουβλάκι, βάζοντάς τα σε σειρά, και κόβουμε στα κενά από τα ξυλάκια, δημιουργώντας έτσι τα σουβλάκια μας.
 - Αλείφουμε εξωτερικά τα σουβλάκια με επιπλέον **Μαρινάδα Τυριού**.
 - Προαιρετικά, μπορούμε να προσθέσουμε πολύχρωμες πιπεριές στην αρχή και στο τέλος κάθε ξυλακιού για επιπλέον γεύση και εμφάνιση.

- Ψήσιμο:**
- Ψήνουμε τα σουβλάκια στη σχάρα ξεκινώντας σε δυνατή φωτιά (220°C) για 5-7 λεπτά ώστε να σχηματιστεί τραγανή κρούστα. Στη συνέχεια, χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια (180°C) και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 20-25 λεπτά, γυρίζοντάς τα συχνά μέχρι να αποκτήσουν χρυσαφένιο χρώμα.

ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ME STICKS ΑΠΟ CHEDDAR & MOZZARELLA



- Υλικά:**
- 1 kg κιμά κοτόπουλο (μπούτι-στήθος φιλέτο)
 - 150 ml νερό
 - Μπαστουνάκια Cheddar και Mozzarella, 5 φέτες από το κάθε είδος 40-50 g ανά φέτα
 - **120 g Combi Chicken**
 - **10 g Καρύκευμα Texas**
 - **Green Bell Pepper**

Εκτέλεση: - Σε μια μπασίνα, προσθέτουμε το **Combi Chicken**, το νερό, τις **Green Bell Peppers** και το **Καρύκευμα Texas**.



- Ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Μόλις το μείγμα είναι έτοιμο, προσθέτουμε τον κιμά κοτόπουλου και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να αποκτήσουμε μια ομοιογενή ζύμη για σουτζουκάκια.
- Κόβουμε τη ζύμη σε επιθυμητό μέγεθος και σχηματίζουμε μπαλάκια.
- Τοποθετούμε τα μπαλάκια σε σελοφάν και τα χτυπάμε ελαφρώς με την μπάτη.
- Κόβουμε το Cheddar και τη Mozzarella σε μπαστουνάκια.
- Τοποθετούμε τα μπαστουνάκια τυριού εναλλάξ ανά χρώμα στο κέντρο κάθε μερίδας ζύμης.
- Διπλώνουμε τις άκρες δεξιά και αριστερά, έπειτα ρολάρουμε το σουτζουκάκι με τη βοήθεια του σελοφάν για να κλείσει σωστά.

Ψήσιμο: - Ψήνουμε τα σουτζουκάκια στη σχάρα ή σε τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο σε μέτρια προς δυνατή φωτιά (180-200°C) για 12-15 λεπτά, γυρίζοντάς τα τακτικά μέχρι να αποκτήσουν χρυσαφένιο χρώμα και να ψηθούν ομοιόμορφα.



ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΑΠΟ RIBS ΠΡΟΒΕΙΟ

04

- Υλικά:**
- Αλουάγιο από ένα πρόβατο ή ζυγούρι
 - Πολύχρωμες πιπεριές, κομμένες σε τετράγωνα κομμάτια
 - Ντοματίνια, ολόκληρα ή κομμένα στη μέση
 - **40 g Μαρινάδα Μεσογειακή**
 - **10 g Καρύκευμα Παρθενών**
 - ****Ξυλάκια για σουβλάκι****



Εκτέλεση: - Αφαιρούμε το κόκαλο των Ribs, διατηρώντας το κρέας σε ενιαίο κομμάτι. Εντοπίζουμε το 'μάτι' της μπριζόλας, το αφαιρούμε, το κόβουμε κατά μήκος σε δύο ίσα κομμάτια και τα καρυκεύουμε με **Καρύκευμα Παρθενών**. Παράλληλα, διαμορφώνουμε το υπόλοιπο κομμάτι του αλουάγιο έτσι ώστε να γίνει πιο λεπτό.



- Αλείφουμε το υπόλοιπο κομμάτι του αλουάγιο με **Μαρινάδα Μεσογειακή** χρησιμοποιώντας πινέλο.

- Τοποθετούμε τα δύο κομμάτια από το μάτι της μπριζόλας στη μπροστινή και πίσω πλευρά του κρέατος. Τυλίγουμε τις δύο πλευρές του κρέατος προς το κέντρο ώστε να συναντηθούν και να δημιουργηθεί ένα ρολό.

- Κόβουμε το ρολό σε δύο ίσα μέρη και τοποθετούμε τα δύο κομμάτια το ένα πίσω από το άλλο, ώστε να δημιουργηθούν περισσότερα κομμάτια για τα σουβλάκια μας.

- Περνάμε τα ρολάκια σε ξυλάκια για σουβλάκι, τρυπώντας τα προσεκτικά ώστε να παραμείνουν σταθερά. Ανάμεσα στο κρέας, περνάμε πολύχρωμες πιπεριές και ντοματίνια, ακολουθώντας τη σειρά: **Πιπεριά – Ντοματίνι – Πιπεριά**. Συνεχίζουμε με το επόμενο κομμάτι του κρέατος, επαναλαμβάνοντας τη διαδικασία. Κάθε ξυλάκι θα πρέπει να έχει τέσσερα κομμάτια κρέατος και να ξεκινάει και να ολοκληρώνεται με τη σειρά **Πιπεριά – Ντοματίνι – Πιπεριά**.

- Μόλις βάλουμε όλα τα ξυλάκια με τη σειρά, κόβουμε με το μαχαίρι στο κενό που δημιουργείται από τα ξυλάκια, διαμορφώνοντας έτσι ένα-ένα τα σουβλάκια.

- Αν θέλουμε περισσότερη ένταση στη γεύση, αλείφουμε ξανά τα σουβλάκια με λίγη επιπλέον Μαρινάδα Μεσογειακή πριν το ψήσιμο.

Ψήσιμο: - Ψήνουμε σε προθερμασμένη σχάρα ή μπάρμπεκιου.



ΚΕΜΠΑΠΑΚΙ ΤΡΙΓΟΥΣΤΟ

05

- Υλικά:**
- 600 g κιμάς μόσχου
 - 200 g κιμάς χοιρινός
 - 200 g κιμάς πρόβειος
 - 250 ml νερό
 - 15-20 g λιαστή ντομάτα ψιλοκομμένη
 - **125 g Combi 25 Κεμπάπ**
 - **5 g Καρύκευμα Ψητό Σχάρας**
 - **10 g Red Bell Pepper**



- Εκτέλεση:**
- Σε μια μπασίνα, βάζουμε το **Combi 25 Κεμπάπ**, προσθέτουμε το νερό και αφήνουμε το μείγμα να «ξεκουραστεί» για 2 λεπτά.
 - Προσθέτουμε την ψιλοκομμένη λιαστή ντομάτα, το **Καρύκευμα Ψητό Σχάρας** και τις **Red Bell Peppers**.
 - Προσθέτουμε τον κιμά.
 - Ανακατεύουμε καλά μέχρι να έχουμε ένα ομοιογενές μείγμα.
 - Παίρνουμε ποσότητα από το μείγμα κεμπάπ και την τοποθετούμε πάνω σε πλακέ ξυλάκια για σουβλάκι ή INOX μικρές σουβλές και με το χέρι μας διαμορφώνουμε το κεμπάπ πάνω στο πλακέ ξυλάκι, πιέζοντας απαλά το μείγμα γύρω από το ξυλάκι για να σταθεροποιηθεί και να μην πέσει κατά το ψήσιμο.

- Ψήσιμο:**
- Ψήνουμε στη σχάρα ή σε δυνατή φωτιά (200°C) για 12-15 λεπτά, γυρίζοντάς τα τακτικά ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα και να αποκτήσουν ωραίο χρώμα.



ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΣΑΤΥΡΑΤΟ ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΑΙ ΣΤΑΦΙΔΕΣ

06

- Υλικά:**
- 800 g χοντροκομμένος κιμάς χοιρινός
 - 200 g χοντροκομμένος κιμάς μόσχου
 - 100 g γραβιέρα σε κύβους
 - 50 g σταφίδες μαύρες
 - 20 g κονιάκ
 - **25 g Καρύκευμα Λουκάνικο Χοιρινό 02**



- Εκτέλεση:**
- Σε ένα σκεύος, μουλιάζουμε τις σταφίδες σε κονιάκ για 15 λεπτά, ώστε να απορροφήσουν αρώματα και να μαλακώσουν.
 - Σε μια άλλη μπασίνα, τοποθετούμε τα δύο είδη κιμά, τη γραβιέρα σε κύβους και τις μουλιασμένες σταφίδες μαζί με το κονιάκ που έχει απομείνει στο σκεύος.
 - Προσθέτουμε το **Καρύκευμα Λουκάνικο Χοιρινό 02** και ανακατεύουμε καλά ώστε να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
 - Με τη βοήθεια μηχανής γεμίσματος λουκάνικων ή χωνιού, γεμίζουμε τα έντερα με το μείγμα και σχηματίζουμε λουκάνικα στο επιθυμητό μέγεθος.
 - Αφήνουμε τα λουκάνικα να ωριμάσουν ιδανικά για 12 ώρες στο ψυγείο ή τα τοποθετούμε σε στεγνωτήριο για κρέατα.

- Ψήσιμο:**
- Ψήνουμε τα λουκάνικα στη σχάρα σε μέτρια φωτιά για περίπου 15-20 λεπτά, γυρίζοντάς τα τακτικά μέχρι να αποκτήσουν χρυσαφένια κρούστα και να είναι καλοψημένα εσωτερικά.



ΠΑΠΑΔΗΜΗΤΡΙΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

Βιομηχανική Περιοχή Θεσσαλονίκης, Σίνδος Γ' Περιοχή

Κεντρικό: Δ.Α. 10 Ο.Τ. 43

Υποκατάστημα, Αποθήκη: Δ.Α. 13 & NB 7 Ο.Τ. 36

T.K. 570 22 T.Θ. 1042

Τηλ.: 2310 797.388, 797.688

E-mail: info@papadimitriou.com.gr

www.papadimitriou.com.gr

Η εταιρία είναι πιστοποιημένη με:

