

## **ΓΚΙΟΥΛΜΠΑΣΙ**

### **Υλικά**

1/2 κ. χοιρινό ξεκοκαλισμένο κρέας σε κυβάκια  
1/2 κ. αρνί ξεκοκαλισμένο σε κυβάκια  
1/2 κ. κοτόπουλο ξεκοκαλισμένο σε κυβάκια  
250 γραμμ. λουκάνικο κομμένο σε ροδέλες  
2 ντομάτες  
1 πιπεριά  
2 σκελίδες σκόρδο καθαρισμένο  
3 κουταλιές λάδι  
λαδόκολλες  
σπάγγο  
1 κουτ.γλ. πάπρικα γλυκιά  
1 κουτ. γλ. ρίγανη  
μπούκοβο καυτερό  
αλάτι  
πιπέρι  
300 γραμμ κεφαλοτύρι

### **Εκτέλεση**

Βάζουμε όλα τα υλικά σε ένα μπολ,ανακατεύουμε και το αφήνουμε κλειστό στο ψυγείο για 3-4 ώρες.

Το μοιράζουμε σε ίσες μερίδες ,τυλίγουμε τις μερίδες σε λαδόκολλα,αφού προσθέσουμε στην κάθε μία το κεφαλοτύρι κομμένο σε κύβους και τα τοποθετούμε σε ταψί.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180-200 βαθμούς για 1 1/2 ώρα,αφού πρώτα σκεπτάσουμε καλά με αλουμινόχαρτο.

Σερβίρουμε αφού αφαιρέσουμε τη λαδόκολλα με πατάτε τηγανιτές.