



Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkta

600 g	Mešanega mletega mesa
1 cela	Rumena čebula
150 g	Slanine v rezinah
2 žlički	♦
	♦ Poper črni mleti
2 celi	Bageti

Za marinado

3 žlice	Medu
1 žlica	Sončničnega olja
2 žlički	♦
1 žlička	♦ Timijan zdrobljeni

Glazirane mesne kroglice s slanino

⌚ 45—60 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Čebulo olupite in drobno seseklajte. Mleto meso zmešajte s čebulo, začimbno mešanico za žar Kotányi in izdatnim ščepcem popra Kotányi.
- 2 Oblikujte majhne kroglice s premerom pribl. 3 cm in vsako ovijte z rezino slanine.
- 3 Med, sončnično olje, začimbno mešanico za žar Kotányi in timijan Kotányi zmešajte v marinado.
- 4 Mesne kroglice s slanino na žaru pecite 8–10 minut z vseh strani, da postanejo hrustljave. Ob koncu časa pečenja jih premažite z marinado.
- 5 Gotove mesne kroglice s slanino skupaj z bageto položite na krožnike ter postrezite.

