

Chiftele glazurate cu bacon

45–60 Min.

Pregătire

1. Curăță de coajă ceapa și taie-o mărunt. În carnea tocată adaugă ceapa, amestecul Kotányi Grill Grătar și un vârf de cuțit de piper Kotányi.
2. Modelează biluțele (aproximativ 3 cm în diametru) și învelește-le pe fiecare într-o felie de bacon.
3. Prepară marinada amestecând miere, ulei de floarea soarelui, amestec Kotányi Grill Grătar și cimbru de la Kotányi.
4. Prepară chiftelele cu bacon la grătar timp de 8–10 minute pe toate părțile până devin crocante. Unge-le cu marinadă la finalul preparării la grătar.
5. Așază pe farfurie chiftelele cu bacon alături de o baghetă și servește.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

600 g	Carne tocată mixtă
1 bucată	Ceapă galbenă
150 g	Bacon, felii
2 linguriță	Grill grătar amestec de asezonare
	Piper negru măcinat
2 bucată	Baghetă de pâine

Pentru marinată

3 lingură	Miere
1 lingură	Ulei de floarea soarelui
2 linguriță	Grill grătar amestec de asezonare
1 linguriță	Cimbru mărunțit