



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

Chiftele glazurate cu bacon

⌚ 45—60 Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

- 1 Curăță de coajă ceapa și taie-o mărunț. 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.

