



Glasszírozott húsgolyók baconnel és baguettetel

🕒 45—60 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

- 1 A vöröshagymát hámozzuk meg és aprítsuk fel finomra. A darált húst a vöröshagymával, a Kotányi Grill Barbecue fűszersóval és egy jó csipet Kotányi borssal dolgozzuk el.
- 2 Kb. 3cm átmérőjű kis golyókat formáljunk belőle és 1-1 szelet szalonnával tekerjük körbe.
- 3 Mézből, napraforgóolajból, Kotányi Grill Barbecue fűszersóból és kakukkfűből készítsünk egy pácot.
- 4 A baconos húsgolyókat 8-10 percig grillezzük, amíg ropogós lesz. A grillezés végén kenjük be a páccal.
- 5 Az elkészült baconos húsgolyókat baguette-tel tálaljuk.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A húsgolyók

600 g	Darált hús
1 db	Vöröshagyma
150 g	Szeletelt szalonna
2 db	Baguette
2 TK	♦ Grill barbecue fűszerkeverék
	♦ Feketebors, őrölt

A páchoz

3 EK	Méz
1 EK	Napraforgó
2 TK	♦ Grill barbecue fűszerkeverék
1 TK	♦ Kakukkfű, morzsolt

