



Беконoви кюфтенца

⌚ 45—60 Минути 

Подготовка

- 1 Обелете и нарежете лука на ситно. Смесете каймата с лук, микс Грил барбекю Kotányi и щипка черен пипер Kotányi.
- 2 Оформете на малки топчета (приблизително 3 cm в диаметър) и увийте всяко в лента бекон.
- 3 Направете марината, като смесите мед, слънчогледово олио, Грил барбекю Kotányi и мащерка Kotányi.
- 4 Гриловайте кюфтетата с бекон за 8–10 минути от всички страни, докато станат хрупкави. Намажете ги с маринатата към края на печенето.
- 5 Насладете се на кюфтенцата с препечена багета!

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Кайма смес
1	Лук
150 g	Бекон, на ленти
2 ч.л.	♦ Микс за грил/ барбекю
	♦ Черен пипер, млян
2 бр.	Багета

За маринатата

3 с.л.	Мед
1 с.л.	Слънчогледово олио
2 ч.л.	♦ Микс за грил/ барбекю
1 ч.л.	♦ Мащерка, ронена

