



## Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| 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.

