



Glazirane mesne okruglice sa slaninom

🕒 45–60 Min   

Priprema

- 1 Ogulite i sitno nasjeckajte luk. Pomiješajte mljeveno meso s lukom, mješavinom Kotányi Grill Barbecue i većim prstohvatom Kotányi Papra.
- 2 Oblikujte u manje kuglice (promjera pribl. 3 cm) i svaku umotajte u tanku trakicu slanine.
- 3 Pripremite marinadu tako da pomiješate med, ulje suncokreta, mješavinu Kotányi Grill Barbecue i Kotányi Majčinu dušicu.
- 4 Pecite na roštilju 8 – 10 minuta, okrećući kuglice kako bi se zapekle sa svih strana. Kistom nanosite marinadu pri kraju pečenja.
- 5 Poslužite okruglice u tanjurima s francuskim kruhom.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Miješanog mljevenog mesa
1 kom.	Žutog luka
150 g	Tanke trakice slanine
2 čajne žličice	♦ Grill Barbecue
	♦ Papar crni mljeveni
2 kom.	Francuskog kruha

Za marinadu

3 jušne žlice	Meda
1 jušna žlica	Suncokretova ulja
2 čajne žličice	♦ Grill Barbecue
1 čajna žličica	♦ Majčina dušica usitnjena

