



# 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 Mješavina Začina |
|                 | ♦ Papar crni mljeveni             |
| 2 kom.          | Francuskog kruha                  |

### Za marinadu

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

