

Glazurowane klopsiki mięsne z bekonem

45–60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

600 g	Mielone mięso
1 szt.	Żółta cebula
150 g	Bekon w plastrach
2 łyżeczki	Grill Klasyczny mieszanka przyprawowa
	Pieprz Czarny mielony
2 szt.	Bagietka

Do marynaty

3 łyżki	Miód
1 łyżka	Olej słonecznikowy
2 łyżeczki	Grill Klasyczny mieszanka przyprawowa
1 łyżeczka	Tymianek otarty

Przygotowanie

1. Obierz i drobno posiekaj cebulę. Zmieszaj mielone mięso z cebulą, mieszanką przypraw Grill Klasyczny Kotányi oraz solidną szczyptą Pieprzu Kotányi.
2. Uformuj małe kulki (ok. 3 cm średnicy) i owiń każdą z nich plastrem bekonu.
3. Przygotuj marynatę mieszając miód, olej słonecznikowy, mieszankę przypraw Grill Klasyczny Kotányi i Tymianek otarty Kotányi.
4. Grilluj klopsiki z bekonem przez 8–10 minut ze wszystkich stron, aż staną się chrupiące. Po zakończeniu grillowania posmaruj marynatą.
5. Bekonowe klopsiki podawaj z pokrojoną bagietką.