



# Glazurowane klopsiki mięsne z bekonem

🕒 45–60 Min   

## 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 Beconowe klopsiki podawaj z pokrojoną bagietką.

## Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

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

