

## “Παπουτσάκια” κολοκυθιού

### Υλικά

- 1kg κιμάς ανάμεικτος (50/50)
- **125g Combi Κεφτεδάκι (Κωδ. 45512)**
- **400g Σάλτσα Σμυρνέικη (Κωδ. 55740)**
- **300g Spread Τομάτας-Βασιλικού (Κωδ. 55503)**
- 8-10 κολοκυθάκια
- 30-40ml ελαιόλαδο
- Αλάτι-πιπέρι
- 10 τοματίνια
- Λίγα φύλλα βασιλικού

### Εκτέλεση

1. Ενυδατώνουμε το Combi με 250ml νερό, προσθέτουμε τον κιμά και το λάδι και ζυμώνουμε. Πλάθουμε σε κεφτεδάκια των 20g περίπου.
2. Κόβουμε κατά μήκος τα κολοκυθάκια, αδειάζουμε τη σάρκα με ένα κουτάλι και αλατοπιπερώνουμε.
3. Σε κάθε κολοκυθάκι βάζουμε 1-2 κουταλιές από τη Σάλτσα Σμυρνέικη και γεμίζουμε με μια σειρά κεφτεδάκια.
4. Βάζουμε σε σακούλα κορνέ το Spread και κάνουμε ροζέτες σε διάφορα σημεία.
5. Σε πυρίμαχο σκεύος απλώνουμε την υπόλοιπη σάλτσα και από πάνω σε σειρά τα κολοκυθάκια. Τέλος, γαρνίρουμε με τοματίνια και βασιλικό.

### Οδηγίες Ψησίματος

Ψήνουμε στο φούρνο σε πυρίμαχο σκεύος προσθέτοντας ½ ποτήρι νερό, στους 180 °C για περίπου 40 λεπτά.

