

Ανοιξιάτικα σουβλάκια από κιμά

Υλικά

- 500g κιμάς μοσχάρι
- 500g κιμάς αρνίσιοσ
- **125g Combi Greco (Κωδ. 45554)**
- **50g Pesto Λιαστής Τομάτας (Κωδ. 55654)**
- 200ml νερό
- 200g φέτα
- Λίγος άνηθος
- Λαχανικά σε ροδέλεσ (κολοκύθι, κρεμμύδι, μελιτζάνα, πιπεριά)
- Χοιρινή σκέπη
- Ξυλάκια για σουβλάκια

Εκτέλεση

1. Βάζουμε το μείγμα Combi Greco σε ένα μπολ και προσθέτουμε το νερό ώστε να ενυδατωθεί. Στη συνέχεια βάζουμε τους κιμάδες, το Πέστο Λιαστής Τομάτας και τον άνηθο, και ζυμώνουμε καλά για 2-3 λεπτά.
2. Πλάθουμε μικρά κεφτεδάκια και τα γεμίζουμε με ένα κομμάτι φέτας. Τυλίγουμε με ένα μικρό κομμάτι από τη σκέπη.
3. Στη συνέχεια τα περνάμε εναλλάξ σε ξυλάκι, 2-3 κεφτεδάκια και ενδιάμεσα προσθέτουμε ένα κομμάτι λαχανικού.
4. Τέλος, βάζουμε ένα ντοματίνι στην άκρη για χρώμα και τοποθετούμε στη βιτρίνα.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στη σχάρα ή στο φούρνο στους 180°C για 20 λεπτά.