

Κεμπαπάκια μελιτζάνας

Υλικά

- 500g πουρές μελιτζάνας
- 250g Combi Μπιφτέκι Λαχανικών (Κωδ. 40021)
- 300g Πανάρισμα με Σουσάμι (Κωδ. 40072)
- 150g κόκκινη πιπεριά Φλωρίνης
- 1/3 ματσάκι μαϊντανός
- 1/3 ματσάκι φρέσκο κρεμμυδάκι
- 2 κ. σ. φρέσκος κόλιανδρος

Εκτέλεση

1. Σε μια μπασίνα ρίχνουμε τη μελιτζάνα και το Combi και ανακατεύουμε.
2. Ψιλοκόβουμε τα αρωματικά και τις πιπεριές, τα ρίχνουμε στην ίδια μπασίνα και ανακατεύουμε καλά.
3. Πλάθουμε κεμπαπάκια στο μέγεθος που επιθυμούμε και έπειτα τα πανάρουμε με το Πανάρισμα με Σουσάμι.
4. Περνάμε σε ξυλάκια προαιρετικά και τοποθετούμε στο δισκάκι.

Οδηγίες ψησίματος

Τηγανίζουμε σε άφθονο λάδι σε φριτέζα ή τηγάνι στους 165 °C.

