Κεφτεδάκια γεμιστά

Υλικά

- 1kg κιμάς κοτόπουλου
- 125g Combi Mexico (Κωδ. 45535)
- 250g Καραμελωμένο Κρεμμύδι (Κωδ. 55129)
- 2 κ. σ. Μαρινάτα Gold για επάλειψη (Κωδ. 50623)
- 150ml νερό
- 15-20 φέτες μπέικον
- 200g τυρί cheddar

Εκτέλεση

1. Ενυδατώνουμε το μείγμα Combi με το νερό, προσθέτουμε τον κιμά και ζυμώνουμε για 2-3 λεπτά.
2. Κόβουμε το τυρί cheddar σε μικρούς κύβους. Ετοιμάζουμε μεγάλα κεφτεδάκια 70-80g το καθένα, τα οποία γεμίζουμε με έναν κύβο τυρί και μία κουταλιά Κρεμμύδι Καραμελωμένο.
3. Τυλίγουμε κάθε κεφτεδάκι με μία ή δύο φέτες μπέικον, τις αλείφουμε με τη Μαρινάτα Gold και τοποθετούμε σε δίσκο ή σε πυρίμαχο σκεύος.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στο φούρνο στους 180 °C για 20-25 λεπτά. Εναλλακτικά, σε πολύ χαμηλή φωτιά σε σχάρα γυρνώντας τακτικά.