

Κεφτεδάκια κοτόπουλο πικάντικα

Υλικά

- 1kg κιμάς μπούτι κοτόπουλο
- 140g Combi για Κοτόπουλο (Κωδ. 45577)
- 200g Πανάρισμα Πολύχρωμο (Κωδ. 40076)
- 200g Πανάρισμα Σουσάμι (Κωδ. 40072)
- 200g Πανάρισμα Ραπκο (Κωδ. 037483)
- 180ml νερό
- ½ ματσάκι μαϊντανός
- 2 κ. σ. μουστάρδα πικάντικη

Εκτέλεση

1. Ρίχνουμε το Combi σε μια μπασίνα. Προσθέτουμε το νερό, ανακατεύουμε και αφήνουμε να ενυδατωθεί για 1 λεπτό. Ρίχνουμε τον κιμά, τη μουστάρδα και ζυμώνουμε.
2. Χτυπάμε στο μπλέντερ τον μαϊντανό με λίγο από το Ραπκο και ανακατεύουμε με το υπόλοιπο.
3. Πλάθουμε κεφτεδάκια των 30g, τα βρέχουμε με λίγο νερό και τα περνάμε από τα διαφορετικά Παναρίσματα.
4. Στήνουμε σε δισκάκι εναλλάξ ή περνάμε σε τρίχρωμα σουβλάκια.

Οδηγίες ψησίματος

Τηγανίζουμε σε τηγάνι με καυτό λάδι ή σε φριτέζα στους 170°C για 5 με 10 λεπτά μέχρι να πάρουν ένα ωραίο χρυσαφί χρώμα.

