

Κοπανάκια παναριστά

Υλικά

- 1kg κοπανάκια κοτόπουλο (10-12 τεμ.)
- **15g Καρύκευμα Gallina (Κωδ. 40022)**
- **300g Πανάρισμα Πολύχρωμο (Κωδ. 40076)**
- 3-4 κ. σ. στραγγιστό γιαούρτι

Εκτέλεση

1. Ξεκοκαλίζουμε τα κοπανάκια προσεκτικά, αφήνοντας το κόκαλο και το φινίρουμε, ώστε να μείνει το κρέας στην άκρη του κόκαλου (lollipop).
2. Ανακατεύουμε το γιαούρτι με το Καρύκευμα Gallina και μαρινάρουμε τα κοπανάκια με το μείγμα που φτιάξαμε, χωρίς να λερώσουμε το κόκαλο.
3. Στη συνέχεια, τα περνάμε από το Πανάρισμα πιέζοντας ελαφρά να κολλήσει.

Tip: Προαιρετικά τυλίγουμε το κόκαλο με χαρτί ψησίματος ή αλουμινόχαρτο.

Οδηγίες ψησίματος

Τοποθετούμε σε ταψί με λαδόκολλα και ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 15 λεπτά. Εναλλακτικά, τηγανίζουμε σε άφθονο λάδι στους 165°C.

