

## Μπιφτεκάκια κοτόπουλο ratatouille

### Υλικά

- 1kg κιμάς κοτόπουλο
- **140g Combi για κιμά Πουλερικών (Κωδ. 45545)**
- **150g Σάλτσα Σμυρνέικη (Κωδ. 55740)**
- 3 πιπεριές τρικολόρε
- 150g κολοκύθι
- 100g μελιτζάνες
- 2 τομάτες
- 180ml νερό
- 20-30ml ελαιόλαδο

### Εκτέλεση

1. Σε μία μπασίνα ρίχνουμε το Combi για κιμά Πουλερικών και προσθέτουμε το νερό να ενυδατωθεί. Προσθέτουμε τον κιμά, το λάδι, ζυμώνουμε και αφήνουμε στο ψυγείο.
2. Κόβουμε όλα τα λαχανικά σε φέτες πάχους περίπου 1cm, τα λαδώνουμε και τα αλατοπιπερώνουμε ελαφρώς.
3. Πλάθουμε σε μπιφτεκάκια βάρους 70-80g.
4. Σε πυρίμαχο σκεύος-ταψάκι ρίχνουμε τη μισή Σάλτσα Σμυρνέικη και στρώνουμε εναλλάξ τα μπιφτεκία και τα λαχανικά μας. Τελειώνουμε με τη Σάλτσα και λίγο λάδι.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε φούρνο στους 180°C για μισή ώρα περίπου.

Προαιρετικά προσθέτουμε από πάνω τριμμένο τυρί της αρεσκείας μας.

