

## Ζυγουροκεφτέδες

### Υλικά

- 500g κιμάς μοσχάρι
- 500g κιμάς ζυγούρι/ πρόβειος
- **125g Combi Μπιφτέκι new (Κωδ. 45510)**
- **300g Σάλτσα Arrabiata (Κωδ. 55736)**
- 100g τοματίνια
- 100g μανούρι
- 1 κ. σ. φρέσκος βασιλικός
- ½ πιπεριά chili (προαιρετικά)
- 1 κ. σ. ελαιόλαδο
- 250ml νερό

### Εκτέλεση

1. Σε μπολ ενυδατώνουμε το Combi στο νερό και στη συνέχεια προσθέτουμε τους κιμάδες, 1 κ.σ. ελαιόλαδο και ζυμώνουμε καλά. Πλάθουμε τα κεφτεδάκια στο μέγεθος που θέλουμε.
2. Σε πυρίμαχο σκεύος απλώνουμε τη Σάλτσα Arrabiata, εμπλουτίζουμε με τοματίνια, βασιλικό, λεπτοκομμένο chili, και τοποθετούμε από πάνω τα κεφτεδάκια και το μανούρι σε μικρά κυβάκια.

### Οδηγίες ψήσιματος

Ψήνουμε στο φούρνο στους 170 °C για περίπου 30 λεπτά. Εάν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο νερό κατά το ψήσιμο.

