

## Κοπανάκια γεμιστά

### Υλικά

- 7-8 μπούτια κοτόπουλο
- 300g Γέμιση Λαχανικών (Κωδ. 55012)
- 80g Μαρινάτα Μουστάρδα-Πορτοκάλι (Κωδ. 50634)
- 150g Πανάρισμα Πολύχρωμο (Κωδ. 40076)
- Λίγο σκληρό τυρί τριμμένο
- 7-8 φέτες μπέικον

### Εκτέλεση

1. Ξεκοκαλίζουμε τα μπούτια αφήνοντας το κοπανάκι και όλη την πέτσα (αφαιρούμε το κομμάτι του μηρού).
2. Βγάζουμε το μισό κόκαλο από το κοπάνι και γεμίζουμε το εσωτερικό με τη Γέμιση Λαχανικών την οποία έχουμε εμπλουτίσει με το τυρί.
3. Κλείνουμε με την πέτσα και τα αλείφουμε με τη Μαρινάτα Μουστάρδα-Πορτοκάλι χρησιμοποιώντας ένα πινέλο. Στη συνέχεια τα περνάμε από το Πανάρισμα Πολύχρωμο πιέζοντας ώστε να κολλήσει ομοιόμορφα.
4. Τυλίγουμε με μία φέτα μπέικον και προαιρετικά δένουμε με σπάγκο.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στον φούρνο για 30 λεπτά στους 170°C.

