

## Easter eggs με γέμιση μανιταριών

### Υλικά

- 1kg κοπανάκια κοτόπουλου
- 300g Γέμιση Μανιταριών (Κωδ. 55029)
- 200g κιμάς κοτόπουλου
- Κουρκούτι Παναρίσματος (Κωδ. 40073)
- Πανάρισμα Δημητριακών (Κωδ. 290041)
- Πανάρισμα Nachos Crust (Κωδ. 40801)

### Εκτέλεση

1. Αφαιρούμε το οστό και το δέρμα από τα κοπανάκια με προσοχή.
2. Γεμίζουμε τα κοπανάκια με τη Γέμιση Μανιταριών και σφραγίζουμε από κάτω με λίγο από τον κιμά.
3. Ακολουθούμε τις οδηγίες της συσκευασίας για να ετοιμάσουμε το Κουρκούτι Παναρίσματος.
4. Σε δύο βαθιά σκεύη προσθέτουμε ξεχωριστά τα δύο Παναρίσματα.
5. Βουτάμε τα γεμιστά κοπανάκια πρώτα στο υγρό κουρκούτι και στη συνέχεια στο Πανάρισμα της επιλογής μας πιέζοντας καλά να κολλήσει στο Κουρκούτι. Τοποθετούμε σε ταψάκι.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε τα κοπανάκια σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 30-40 λεπτά.