

Θρακιώτικη “Μπάμπω”

Υλικά

- 400g κιμάς ανάμεικτος
- 200g συκωταριά αρνίσια
- Χοιρινό έντερο για γέμισμα
- **80g Κονφί Κρεμμύδι (Κωδ. 55190)**
- **400g Γέμιση Πασχαλινή (Κωδ. 55081)**
- **15g Καρύκευμα Greek Herbs (Κωδ. 48186)**
- 1 κ. σ. φρέσκος δυόσμος ψιλοκομμένος
- 1 κ. σ. φρέσκος μαϊντανός ψιλοκομμένος

Εκτέλεση

1. Σε μπολ ρίχνουμε τον κιμά, τη συκωταριά πολύ λεπτοκομμένη, την Πασχαλινή Γέμιση, το Κονφί Κρεμμύδι και τα φρέσκα μυρωδικά και καρυκεύουμε με το Καρύκευμα Greek Herbs. Ανακατεύουμε καλά.
2. Βάζουμε το μείγμα σε κανονάκι και γεμίζουμε όπως τα λουκάνικα. Δένουμε στις άκρες με σπάγκο.
3. Τοποθετούμε σε αντικολλητικό ταψάκι σε σχήμα σπιράλ.
4. Με ένα πινέλο αλείφουμε με λίγο λάδι να γυαλίσει το παρασκεύασμα.

Οδηγίες Ψησίματος

Ψήνουμε σκεπασμένο σε φούρνο 180°C για 40 λεπτά μαζί με λίγο νερό. Ξεσκεπάζουμε και αφήνουμε για 10 λεπτά να πάρει χρώμα.