



Κοτομπουκιές γεμιστές

Υλικά

- 1kg κιμάς κοτόπουλου
- 200g Πανάρισμα Δημητριακών (Κωδ. 290041)
- 100g Πανάρισμα Πολύχρωμο (Κωδ. 40076)
- 200g Batter Tex Plus (Κωδ. 40802)
- 130g Combi Πουλερικών με Πιπεριές (Κωδ. 45600)
- 150g Cheddar & Peppers Melt (Κωδ. 55507)

Εκτέλεση

1. Σε μια μπασίνα ζυμώνουμε τον κιμά με το Combi Πουλερικών με Πιπεριές σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
2. Κόβουμε τη γέμιση Cheddar & Peppers Melt σε μικρά κυβάκια και πλάθοντας μικρά nuggets των 30g εγκλωβίζουμε ένα κομμάτι στο καθένα.
3. Ετοιμάζουμε το Batter Tex Plus σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Ανακατεύουμε τα δύο Παναρίσματα σε ένα σκεύος.
4. Περνάμε τις κοτομπουκιές διαδοχικά από τον χυλό που ετοιμάσαμε με το Batter Tex Plus και έπειτα από το πανάρισμα.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε φούρνο σε αντικολλητικό ταψάκι στους 180°C για 30 λεπτά καταβρέχοντας με λίγο λάδι ή τηγανίζουμε σε φριτέζα.