

## Πατατοκεφτέδες



**Υλικά:**

1½ κιλό καθαρισμένες πατάτες κομμένες σε μικρά κομμάτια

1/3 ματσάκι ψιλοκομμένο μαϊντανό

1 κούπα τριμμένο κεφαλοτύρι

2 μέτρια κρεμμύδια ψιλοκομμένα

Αλεύρι

3 αυγά

Αλάτι, πιπέρι

Ρίγανη

Ελαιόλαδο

### **Εκτέλεση:**

Βράζουμε τις πατάτες σε νερό με αλάτι. Όταν μαλακώσουν τις κάνουμε πουρέ και τις αφήνουμε να κρυώσουν. Στη συνέχεια χτυπάμε τα αυγά.

Βάζουμε σε ένα μπολ τον πουρέ, τα κρεμμύδια, το μαϊντανό, το αλάτι, τη ρίγανη, το πιπέρι, το τυρί και τα αυγά. Ανακατεύουμε καλά να γίνουν μία ομοιόμορφη ζύμη και κατόπιν πλάθουμε τους κεφτέδες.

Αλευρώνουμε τους κεφτέδες και τους τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά σε λάδι που έχει κάψει καλά.

Σερβίρουμε με φρέσκο ψιλοκομμένο μαϊντανό και φρέσκο κρεμμύδι σε ροδέλες.

Πηγή: [ikypros.com](http://ikypros.com)