

25 Αυγούστου 2016

## Τα κεφτεδάκια της μαμάς

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



## Υλικά συνταγής

- 600 γρ. κιμάς χοιρινός και μοσχαρίσιος ανάμεικτος
- 1 ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδου ψιλοκομμένες
- ½ φλιτζάνι του τσαγιού μαϊντανός ψιλοκομμένος
- 2 φέτες ψωμί χωρίς κόρα
- 1 αυγό
- ¼ του φλιτζανιού του τσαγιού γάλα
- ½ φλιτζάνι του τσαγιού ελαιόλαδο και επιπλέον για το τηγάνισμα
- λίγο αλάτι
- πιπέρι φρεσκοτριμμένο
- αλεύρι για το πασπάλισμα

## Εκτέλεση συνταγής

1. Μουσκεύετε τις φέτες του ψωμιού στο γάλα και τις στύβετε πολύ καλά. Σε ένα μπολ ρίχνετε τα δύο είδη κιμά (χοιρινό και μοσχαρίσιο) και προσθέτετε το κρεμμύδι, το σκόρδο, το ψωμί, το αυγό, το μαϊντανό, αλατοπίπερο και το μισό λάδι.
2. Ζυμώνετε το μείγμα και πλάθετε μικρά κεφτεδάκια στρογγυλά ή επίπεδα. Τα αλευρώνετε. Τα τηγανίζετε σε καυτό λάδι μέχρι να πάρουν χρώμα από όλες τις πλευρές και τα στραγγίζετε σε απορροφητικό χαρτί. Τα σερβίρετε ζεστά ή κρύα.

## Συμβουλή

Μπορείτε να σερβίρετε τα κεφτεδάκια με πατάτες τηγανητές ή ρύζι ή με μια σπιτική σάλτσα ντομάτας. Το μυστικό για να γίνουν αφράτα είναι να αναμείξετε δύο είδη κιμά έναν άπαχο και έναν πιο λιπαρό (μοσχάρι με αρνάκι ή χοιρινό).

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