

Κεφτεδάκια με πατάτες

[Επιστήμες](#), [Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Συστατικά

- 350 γρ. άπαχος κιμάς μοσχαρίσιος
- 200 γρ. κιμάς χοιρινός ή χοιρινό λουκάνικο όχι πολύ πικάντικο
- 1 μέτριο κρεμμύδι πολτοποιημένο ή ψιλοκομμένο
- 3 φέτες ψωμί του τoστ μπαγιάτικες μουλιασμένες σε νερό και καλά στιμμένες
- 2 αυγά, ελαφρά χτυπημένα

- 1 σφηνάκι ούζο ή 2 (το αλκοόλ εξατμίζεται στο ψήσιμο)
- 3 κ.σ. φρέσκο μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 2 κ.σ λάδι
- 1 κ.γ. αλάτι
- 1 κ.γ. πιπέρι
- 1 κ.γ ρίγανη
- 600 γρ. Πατάτες
- τζατζίκι για το σερβίρισμα (προαιρετικά)

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Ενώνουμε όλα τα υλικά για τα κεφτεδάκια σε ένα μεγάλο μπολ και τα ζυμώνουμε πολύ καλά. Τόσο καλά που να είναι πια σε ίνες το κρέας στο μείγμα.
- Το μείγμα πρέπει να είναι ελαφρά υγρό έτσι ώστε τα κεφτεδάκια μας να γίνουν αφράτα. Αφήνουμε το μείγμα στο ψυγείο για ένα βράδυ κατά προτίμηση ή για 1-2 ώρες το λιγότερο
- Την επόμενη προθερμαίνουμε τον φούρνο μας στον αέρα στους 200° C στον αέρα.
- Φορώντας γάντια και βρέχοντας τα χέρια μας που και που με λίγο λάδι πλάθουμε μικρά κεφτεδάκια και τα βάζουμε σε ταψάκια που έχουμε στρώσει με λαδόκολλα
- Ψήνουμε για 20 λεπτά.
- Προσθέτουμε στο ταψάκι και τις πατάτες και ψήνουμε για ακόμα 10 λεπτά τα κεφτεδάκια μαζί με τις πατάτες.
- Αφαρούμε από τον φούρνο και σερβίρουμε προαιρετικά με τζατζίκι.

Πηγή: akispetretzikis.com