

21 Ιανουαρίου 2020

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 τοστ 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
τηγανητές πατάτες για το σερβίρισμα (προαιρετικά)
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 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 30 λεπτά.

Αφαιρούμε από τον φούρνο και σερβίρουμε προαιρετικά με τζατζίκι και πατάτες τηγανητές.

Πηγή: akispetretzikis.com