



Κεφτέδες

Δεν νομίζω να υπάρχει κάποιος που δεν τρώει κεφτέδες. Τα δικά μου αγαπημένα κεφτεδάκια, είναι αυτά που θα φτιάξουμε σήμερα μαζί. Είναι αφράτα και τόσο νόστιμα, μπορείτε να προσθέσετε όποιο μυρωδικό σας αρέσει. Το απόλυτο καλοκαιρινό πιάτο με μια χωριάτικη σαλάτα.



Πάμε στην κουζίνα μου να φτιάξουμε πεντανόστιμα μυρωδάτα κεφτεδάκια, απλά και γρήγορα πάμε;;

Υλικά

- 1 κιλό ανάμεικτο κιμά για κεφτέδες
- 2 φέτες χωριάτικο ψωμί (την ψίχα)
- 1 μεγάλο κρεμμύδι ή 2 μέτρια
- 2 αυγά

1 σκελίδα σκόρδο

1/3 ματσάκι μαϊντανό

4 κ.σ ελαιόλαδο

1 κ.σ αλάτι

½ κ.σ πιπέρι

Λάδι για τηγάνισμα



Οδηγίες

Βάζουμε σε ένα μπολ τον κιμά και τα αυγά και αφήνουμε στην άκρη. Στο μούλτι βάζουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο και τον μαϊντανό, τα αλέθουμε και τα προσθέτουμε στον κιμά.



Βρέχουμε το ψωμί με νερό το στρίβουμε και προσθέτουμε την ψίχα

στον κιμά. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι και ζυμώνουμε να ενωθούν τα υλικά.



Σκεπάζουμε το μπολ και το αφήνουμε 1 ώρα στο ψυγείο, πλάθουμε κεφτέδες και τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά, όταν βγάζουμε τους κεφτέδες από το τηγάνι τους βάζουμε σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας να φύγει το περιττό λάδι.



Μυστικά

Μπορείτε να ψήσετε σε λαμαρίνα με λαδόκολλα τους κεφτέδες.

Να προσθέσετε δυόσμο ή όποιο άλλο μυρωδικό σας αρέσει.



Καλή επιτυχία περιμένω τα σχόλια σας !!