



Κεφτεδάκια με πατάτες τηγανητές & σαλάτα

- **Μερίδες:** 30 κεφτεδάκια
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά
- **Χρόνος ψησίματος:** 20 λεπτά
- **Χρόνος αναμονής:** 1,5 ώρα

Υλικά για τα κεφτεδάκια

- 1 κιλό κιμά ανάμεικτο (μοσχαρίσιο & χοιρινό)
- 2 κρεμμύδια
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 4 φέτες μπαγιάτικο ψωμί
- 100 ml. φρέσκο γάλα
- 1/2 ματσάκι μαϊντανό
- 1/2 ματσάκι δυόσμο φρέσκο
- 2 κρόκοι αυγών
- 2 ασπράδια χτυπημένα σε μαρέγκα
- Αλάτι & Πιπέρι
- 1 σφηνάκι ξίδι
- Αλεύρι για το πανάρισμα
- Ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

Εκτέλεση

1) Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο με ένα μαχαίρι. Καλύτερα να αποφύγετε το μίξερ, γιατί βγάζουν πολλά υγρά αλλά μυρίζουν και πιο έντονα. Σοτάρουμε το κρεμμύδι σε 3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο μέχρι να γίνει διάφανο και προσθέτουμε το σκόρδο για 1-2 λεπτά. Μεταφέρουμε μαζί με το λάδι σε ένα μπολ.

2) Μουσκεύουμε το ψωμί στο γάλα, στραγγίζουμε καλά με το χέρι και το προσθέτουμε και αυτό στο μπολ. Ψιλοκόβουμε με ένα μαχαίρι τον μαϊντανό και τον δυόσμο (αποφεύγουμε και εδώ το μίξερ/μούλτι) και τα προσθέτουμε στο μείγμα.

3) Βάζουμε στο μπολ τον κιμά, τα αυγά, το ξίδι, αλάτι και πιπέρι και ζυμώνουμε με τα χέρια για τουλάχιστον 10 λεπτά έτσι ώστε να σπάσει καλά το λίπος του κιμά αλλά και να ανακατευτούν όλα τα υλικά.



- 4) Στο τέλος προσθέτουμε την μαρέγκα, κάνουμε ένα τελευταίο ανακάτεμα και πλάθουμε τα κεφτεδάκια.
- 5) Βάζουμε τα κεφτεδάκια στο ψυγείο για 1,5 ώρα να κρυώσουν καλά. Με αυτόν τον τρόπο θα επιτύχουμε να γίνουν τραγανά απέξω και να μείνουν ζουμερά στο εσωτερικό.
- 6) Βάζουμε το ελαιόλαδο να κάψει καλά σε ένα τηγάνι (περίπου 2 δάχτυλα) και αλευρώνουμε τα κεφτεδάκια.
- 7) Βάζουμε λίγα στο τηγάνι (αν βάλουμε πολλά θα ρίξουμε την θερμοκρασία του λαδιού και θα ρουφήξουν λάδι τα κεφτεδάκια) και τηγανίζουμε για 3-4 λεπτά, ανάλογα το μέγεθος, γυρίζοντας τα με ένα πηρούνι για να ψηθούν από όλες τις μεριές.
- 8) Μεταφέρουμε σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας.
- 9) Σερβίρετε με χωριάτικη σαλάτα και τηγανητές πατάτες!

**#LoveOnly,
Madame Ginger**