24 Οκτωβρίου 2013

Κεφτεδάκια με σος μουστάρδας!

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Σήμερα θα μαγειρέψουμε κεφτεδάκια με σος μουστάρδας και θα τα συνοδεύσουμε με το αγαπημένο μας ζυμαρικό ή με τηγανιτές πατάτες. Για αυτούς που προτιμάνε κάτι πιο light, μπορούν να το συνοδεύσουν με μια σαλάτα ή βραστά λαχανικά.

Θα χρειαστούμε

1) 250 γραμμάρια μοσχαρίσιο κιμά

2) 250 γραμμάρια χοιρινό κιμά

3) 1 αυγό

4) ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι

5) ¼ κουταλάκι του γλυκού τριμμένο μαύρο πιπέρι (μπορείτε να προσθέσετε παραπάνω εάν θέλετε)

6) ½ κουταλάκι του γλυκού πάπρικα

7) 2 κουταλιές τριμμένη φρυγανιά

8) 1 μέτριο κρεμμύδι

9) 1 φλιτζάνι κρέμα γάλακτος

10) 1 κουταλάκι του γλυκού μουστάρδα

11) 6-8 κουταλιές φυτικό λάδι για το τηγάνισμα

12) ½ κουταλάκι του γλυκού αποξηραμένη μαντζουράνα

Βήματα

1) Παίρνουμε ένα μπολ και τοποθετούμε τα δύο είδη κρέατος και το αυγό.

2) Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και την μαντζουράνα.

3) Έπειτα την πάπρικα και την τριμμένη φρυγανιά.

4) Ανακατεύουμε με ένα κουτάλι, όλα τα υλικά μαζί.

5) Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το βάζουμε στο μπολ. Ανακατεύουμε καλά.

6) Με το κουταλάκι και τα χέρια μας φτιάχνουμε μπαλίτσες με κεφτεδάκια.

7) Ρίχνουμε στο τηγάνι το λάδι και τοποθετούμε τα κεφτεδάκια.

8) Το τηγάνι είναι αναμμένο σε μέτρια φωτιά και αφήνουμε τα κεφτεδάκια γα 5-6 λεπτά.

9) Αφήνουμε τα κεφτεδάκια να ροδίσουν και μετά τα τοποθετούμε σε ένα πιάτο.

10) Στο τηγάνι που είναι μόνο το λάδι, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και την μουστάρδα. Ανακατεύουμε.

11) Έπειτα ξανά τοποθετούμε τα κεφτεδάκια στο τηγάνι, τα αναποδογυρίζουμε απαλά μία με δύο φορές και τα αφήνουμε 7- 10 λεπτά.

Έτοιμα να τα φάμε. Καλή όρεξη!

Πηγή: joytv.gr