

Ψαροκεφτέδες με ούζο ή τσίπουρο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

[psarokeftedes_8e641e813f5e44b0749d2bd21464ef05](#)

Υλικά

φιλέτα ψαριού (μπακαλιάρος, πεσκανδρίτσα ή γαλέος) 750 γρ. βρασμένα, χωρίς πέτσα και κόκαλα

1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο

2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα

3 πατάτες βρασμένες και λιωμένες με πιρούνι

2 σκελίδες σκόρδο λιωμένες

2 αυγά χτυπημένα

3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο και επιπλέον για το τηγάνισμα

3 κουταλιές της σούπας μαϊντανός φρέσκος, ψιλοκομμένος

1 κουταλάκι του γλυκού ρίγανη

αλεύρι για το πασπάλισμα

ούζο ή τσίπουρο 50 ml

αλάτι όσο θέλετε

πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Εκτέλεση

Κομματιάζετε το βρασμένο ψάρι και το αναμειγνύετε με τα κρεμμύδια (τα φρέσκα και το ξερό), τις λιωμένες πατάτες, το σκόρδο, τα αυγά, τρεις κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο, το μαϊντανό, τη ρίγανη, το ούζο (ή το τσίπουρο), το αλάτι και φρεσκοαλεσμένο μαύρο πιπέρι.

Ζυμώνετε το μείγμα και το πλάθετε σε 24 μικρούς κεφτέδες. Πασπαλίζετε τους κεφτέδες με αλεύρι και τους αφήνετε στο ψυγείο για 30΄ να σφίξουν.

Ζεσταίνετε αρκετό λάδι σε ένα βαθύ αντικολλητικό τηγάνι και τηγανίζετε τους κεφτέδες μέχρι να ροδίσουν από όλες τις πλευρές. Τους αφήνετε να στραγγίσουν σε απορροφητικό χαρτί και τους σερβίρετε.

Προετοιμασία: 20 λεπτά Αναμονή: 30 λεπτά Ψήσιμο: 20 λεπτά Μερίδες: 4
Δυσκολία: εύκολο

Πηγή: icookgreek.com