

Κεφτεδάκια με κουσκούς

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

Για τα κεφτεδάκια

- 500 γρ. κιμά μοσχαρίσιο
- μία χούφτα από φρέσκο μαϊντανό , ψιλοκομμένο
- 1/2 σκ. σκόρδο ψιλοκομμένο
- 2 κ.γ. τριμμένο κόλιανδρο ξερό
- 2 κ.γ. τριμμένο κύμινο
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο και επιπλέον για το τηγάνισμα
- αλάτι
- πιπέρι

Για τηγάνισμα και σερβίρισμα

- αλεύρι για αλεύρωμα
- ηλιέλαιο για τηγάνισμα
- αμύγδαλο φιλέ καβουρδισμένο για το σερβίρισμα

Για το κουσκούς

- 200 γρ. κουσκούς
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο, και έξτρα για πασπάλισμα
- 1 κύβο ζωμό κοτόπουλου

- ½-1 κ.γ. χαρίσα
- 250 ml νερό
- μία μεγάλη χούφτα από φρέσκα φύλλα κόλιανδρου, κομμένα

30 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfddfb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

Οικογενειακή

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε το νερό σε μία μικρή κατσαρόλα και ρίχνουμε μέσα 1 κύβο κοτόπουλο, τη χαρίσα και 1-2 κ.σ. ελαιόλαδο και ανακατεύουμε.
- Φέρνουμε το νερό σε βρασμό.
- Βάζουμε το κουσκούς σε ένα μπολ, Προσθέτουμε από πάνω το νερό αυτό ίσα ίσα να το σκεπάζει και σκεπάζουμε το μπολ με μια μεμβράνη. Αφήνουμε για 10 λεπτά και μετά αφρατεύουμε το κουσκούς με ένα πιρούνι και το πασπαλίζουμε με έξτρα ελαιόλαδο.
- Σε ένα μούλτι βάζουμε ½ σκ. σκόρδο, 3 κ.σ. ελαιόλαδο , 2 κ.γ. κόλιανδρο και 2 κ.γ. κύμινο και χτυπάμε να ανακατευτούν. Ανακατεύουμε τον κιμά με το μείγμα αυτό, με το μαϊντανό και αλατοπιπερώνουμε. Ζυμώνουμε καλά τα υλικά μας. Ετοιμάζουμε 15 κεφτέδες παίρνοντας κομμάτια από το μείγμα του κιμά και πλάθοντας τα σε ομοιομεγέθη μπαλάκια.
- Τους πασπαλίζουμε με αλεύρι και τους αφήνουμε σε ένα πιάτο στο οποίο έχουμε βάλει λίγο αλεύρι για να μην κολλήσουν.
- Στο μεταξύ, ζεσταίνουμε 2 κ.σ. λάδι σε ένα μεγάλο τηγάνι σε μέτρια φωτιά. Όταν κάψει το λάδι, μαγειρεύουμε τα κεφτεδάκια μας , γυρνώντας τα σταδιακά, για 6-7 λεπτά μέχρι να γίνουν τραγανά και να έχουν ψηθεί καλά. Τα βγάζουμε και τα ακουμπάμε σε χαρτί κουζίνας να απορροφήσει τα επιπλέον λάδια.
- Ρίχνουμε κόλιανδρο πάνω από το κους κους, ανακατεύουμε και ελέγχουμε

μήπως χρειάζεται επιπλέον αλατοπίπερο.

- Σερβίρουμε τους κεφτέδες μας πάνω από το κουσκούς και πασπαλίζουμε με καβουρδισμένα αμύγδαλα φιλέ.

Πηγή: akispetretzikis.com