

Ποιος δεν αγαπάει τα κεφτεδάκια, τους αφράτους τηγανιτούς κεφτέδες της γιαγιάς, που μοσχοβολούσε όλη η γειτονιά! Δείτε εδώ τη συνταγή για παραδοσιακά κεφτεδάκια που λατρεύουν μικροί και μεγάλοι!

Τι θα χρειαστείτε

700 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος ή ανάμικτος με χοιρινό

3-4 φέτες μουσκεμένο και στυμμένο μπαγιάτικο χωριάτικο ψωμί (όχι του τوست!)

1-2 σκελίδες σκόρδο στον τρίφτη ή στην πρέσα του σκόρδου

2 μέτρια κρεμμύδια ψιλοκομμένα

1 μικρή ντομάτα τριμμένη στον τρίφτη

1 αυγό

1 κ.σ. ξύδι

2 κ.σ. ελαιόλαδο

Μια χούφτα μαϊντανό ψιλοκομμένο

1 κ.σ. ξερό δυόσμο

Αλάτι και πιπέρι

Αλεύρι για το τηγάνισμα (προαιρετικά)

Ελαιόλαδο για το τηγάνισμα (ή ελαιόλαδο ανάμικτο με ηλιέλαιο)

Κεφτεδάκια παραδοσιακά

Εκτέλεση συνταγής

Σε μεγάλο μπολ βάζουμε τον κιμά, το ξύδι, το στυμμένο ψωμί, τα μυρωδικά, το αυγό, την τριμμένη ντομάτα, το ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι και ζυμώνουμε πολύ καλά. Αν το μίγμα είναι σφιχτό, προσθέτουμε λίγο χλιαρό νερό.

Ζυμώνουμε καλά μέχρι να αρχίσει να αλλάζει χρώμα ο κιμάς και να ενωθούν όλα τα υλικά. Αφήνουμε το μίγμα ιδανικά για μια ώρα στο ψυγείο, να ανταλλάξουν αρώματα τα υλικά και να πάρει νοστιμιά ο κιμάς.

Βάζουμε αλεύρι σε ένα πιάτο. Πλάθουμε κεφτεδάκια, λίγο μεγαλύτερα από ένα καρύδι, και τα κυλάμε στο αλεύρι. Τινάζουμε να φύγει η περίσσεια και τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά. Όταν τα βάλουμε στο τηγάνι τα πατάμε ελαφρά να πλατύνουν, για να τηγανιστούν καλύτερα. Μόλις χρυσαφίσουν από τη μια μεριά τα γυρνάμε και από την άλλη. Προσοχή, δεν τα στριμώνουμε πολύ στο τηγάνι και τηγανίζουμε σε δόσεις.

Το ιδανικό πάντρεμα είναι να τα σερβίρουμε με πατάτες τηγανιτές και μια ωραία [χτυπητή τυροκαυτερή](#) ή [τζατζίκι](#)

Καλή όρεξη!

Κεφτεδάκια παραδοσιακά

Βήμα προς Βήμα

1

Σε μεγάλο μπολ βάζουμε τον κιμά, το ξύδι, το στυμμένο ψωμί, τα μυρωδικά, το αυγό, την τριμμένη ντομάτα, το ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι και ζυμώνουμε πολύ καλά. Αν το μίγμα είναι σφιχτό, προσθέτουμε λίγο χλιαρό νερό.

2

Ζυμώνουμε καλά μέχρι να αρχίσει να αλλάζει χρώμα ο κιμάς και να ενωθούν όλα τα υλικά.

3

Αφήνουμε το μίγμα ιδανικά για μια ώρα στο ψυγείο, να ανταλλάξουν αρώματα τα υλικά και να πάρει νοστιμιά ο κιμάς.

4

Βάζουμε αλεύρι σε ένα πιάτο. Πλάθουμε κεφτεδάκια, λίγο μεγαλύτερα από ένα καρύδι, και τα κυλάμε στο αλεύρι.

5

Τινάζουμε να φύγει η περίσσεια και τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά. Όταν τα βάλουμε στο τηγάνι τα πατάμε ελαφρά να πλατύνουν, για να τηγανιστούν καλύτερα.

6

Μόλις χρυσαφίσουν από τη μια μεριά τα γυρνάμε και από την άλλη. Προσοχή, δεν τα στριμώνουμε πολύ στο τηγάνι και τηγανίζουμε σε δόσεις.

7

Το ιδανικό πάντρεμα είναι να τα σερβίρουμε με πατάτες τηγανιτές και μια ωραία χτυπητή τυροκαυτερή ή τζατζίκι Καλή όρεξη!