

Κεφτεδάκια φουρνιστά και μυρωδάτα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



του Δημήτρη Σκαρμούτσου

Το τηγάνι είναι μία μόνο εκδοχή για τα κεφτεδάκια. Υπάρχει και η λύση του φούρνου. Επιπλέον, αυτό το στρώμα από κρεμμύδι, αλλά και τα άλλα, ασυνήθιστα για κεφτέδες υλικά, εξασφαλίζουν τόση γλύκα στο φαγητό που αξίζει να παραμερίσετε την πατροπαράδοτη συνταγή.

Υλικά

- **1 κιλό κιμά χοιρινό περασμένο 2 φορές από τη μηχανή**
- **1 κιλό κρεμμύδια**
- **1 κλωνάρι δενδρολίβανο**
- **4 κουταλιές ελαιόλαδο**
- **3 σκελίδες σκόρδο**
- **1 ποτήρι γάλα**
- **1 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο**
- **150 γραμμ. γραβιέρα τριμμένη**
- **2 αυγά**

- **4 φρυγανιές**
- **1 λεμόνι (τον χυμό του)**
- **αλάτι και πιπέρι**

Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και τα κόβουμε σε χοντρές ροδέλες, τα στρώνουμε σε ταψί, βάζουμε από πάνω τα κλωνάρια από το δενδρολίβανο. Μουσκεύουμε τις φρυγανιές στο γάλα και τις στύβουμε. Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί σε μια λεκάνη για 10 λεπτά. Βάζουμε το μίγμα στο ψυγείο για περίπου 30 λεπτά.

Στη συνέχεια πλάθουμε μεγάλους κεφτέδες και τους απλώνουμε στο ταψί πάνω από τα κρεμμύδια και το δενδρολίβανο. Περιχύνουμε με το λεμόνι και μισό ποτήρι νερό και ψήνουμε στους 180 βαθμούς για μια ώρα περίπου.

Φροντίζουμε να περιχύνουμε τους κεφτέδες με το ζουμί από το ταψί στη διάρκεια του ψησίματος.

Πηγή: bostanistas.gr