

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 μοσχάρι 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 για 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!