

Κεφτεδάκια με σολωμό και γλυκοπατάτα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 1 γλυκοπατάτα
- 1 φιλέτο σολωμό καπνιστό κομμένο σε μικρά κομμάτια
- ψίχα ψωμιού 3/4 φλ.τσ.
- 2 αυγά
- 4 κ.γ. μαγιονέζα για τα κεφτεδάκια και επιπλέον 4 κ.σ. για τη σώς
- 1 κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο
- 1/2 λεμόνι το χυμό του για τα κεφτεδάκια και επιπλέον 1 κ.γ. για τη σώς
- 2 σκελίδες σκόρδου ψιλοκομμένες
- 1/2 κ.γ. σκόνη τσίλι

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 50'
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων

- 3 άτομα

Βάζουμε τη γλυκοπατάτα σε μια κατσαρόλα, την καλύπτουμε με νερό και τη βράζουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να μαλακώσει. Αφαιρούμε την πατάτα από την κατσαρόλα και την αφήνουμε να κρυώσει. Την καθαρίζουμε και την κόβουμε σε μικρά κυβάκια. Βάζουμε τα κυβάκια στον επεξεργαστή τροφίμων και επεξεργαζόμαστε μέχρι να λιώσουν. Προσθέτουμε το σολωμό, την ψίχα του ψωμιού, τα αυγά, τη μαγιονέζα και το χυμό του λεμονιού. Επεξεργαζόμαστε όλα τα υλικά μέχρι να ομοιογενοποιηθούν. Πλάθουμε το μίγμα σε κεφτεδάκια.

Βάζουμε μπόλικο λάδι σε ένα βαθύ τηγάνι και το αφήνουμε να κάψει καλά. Μόλις κάψει το λάδι προσθέτουμε τα κεφτεδάκια και τα τηγανίζουμε μέχρι να πάρουν χρώμα, περίπου 5 λεπτά από κάθε πλευρά.

Στο μεταξύ αναμιγνύουμε σε ένα μπόλ τη μαγιονέζα, το τσίλι, το σκόρδο και το χυμό του λεμονιού.

Αποσύρουμε τα κεφτεδάκια από το τηγάνι και τα βάζουμε σε μια πιατέλα που έχουμε στρώσει απορροφητικό χαρτί.

Σερβίρουμε με την αρωματισμένη μαγιονέζα που φτιάξαμε.

Πηγή: cookbox.com.cy