

30 Ιουλίου 2017

## Κεφτεδάκια τυλιχτά σε μελιτζάνα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



Με μια αδιόρατη γεύση μουσακά τα κεφτεδάκια, που εδώ θα πλάσετε μακρόστενα, συγκεντρώνουν πολλές αγάπες σε μια μπουκιά: κιμά, σάλτσα ντομάτας, μελιτζάνα. Όλο το μεγαλείο της Ανατολής σε ένα φαγητό με παράδοση και μνήμες.



## **Υλικά**

3 μελιτζάνες φλάσκες κομμένες σε μέτριες φέτες κατά μήκος  
300γρ. κιμά μοσχαρίσιο ανάμεικτο με χοιρινό  
1 κρεμμύδι ξερό περασμένο από τον τρίφτη  
2 χοντρές φέτες ψωμί μουλιασμένο  
1 αυγό  
μισό ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο  
Για τη σάλτσα  
3 ντομάτες ώριμες ξεφλουδισμένες, περασμένες από τον τρίφτη  
½ φλιτζάνι ελαιόλαδο  
3 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες  
1 κοφτή κουτ. σούπας ζάχαρη  
αλάτι

## **Διαδικασία**

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180 βαθμούς. Βάζετε σε ένα μπολ τον κιμά, το κρεμμύδι, το ψωμί, το αυγό, τον μαϊντανό και ανακατεύετε καλά. Σκεπάζετε το μπολ με μεμβράνη και βάζετε στο ψυγείο.

Στρώνετε ένα ταψί του φούρνου με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος, αραδιάζετε μέσα τις φέτες της μελιτζάνας, αλείφετε με ελαιόλαδο και ψήνετε στο φούρνο για περίπου 30 λεπτά.

Σε ένα φαρδύ τηγάνι βάζετε όλα τα υλικά της σάλτσας και μαγειρεύετε σε μέτρια φωτιά (σκεπασμένο με καπάκι γιατί πιτσιλάει) για περίπου 20 λεπτά, μέχρι να απορροφηθούν τα υγρά της ντομάτας.

Βγάζετε τον κιμά από το ψυγείο και πλάθετε μακρόστενα σουτζουκάκια. Τυλίγετε το καθένα σε μια ή δυο φέτες μελιτζάνας.

Βάζετε τα κεφτεδάκια σε ταψί, τα σκεπάζετε με τη σάλτσα και ψήνετε στο φούρνο για 30 λεπτά. Σερβίρετε τα κεφτεδάκια σε πιάτα. Αν θέλετε συνοδεύετε με γιαούρτι ανακατεμένο με λίγο ελαιόλαδο, αλάτι και λίγο τριμμένο σκόρδο που του πάει πολύ.

Πηγή: [briefingnews.gr](http://briefingnews.gr)