

5 Απριλίου 2018

Ρεβυθοκεφτέδες αλάωτοι

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



Υλικά:

250 γρ. Ρεβύθια

1 κρεμμύδι ξερό

½ κούπα μαϊντανό

Λίγο φρέσκο δυόσμο

½ κ.γ. ρίγανη

1 κ.σ. αλάτι

Λίγο πιπέρι μαύρο

2 πατάτες βρασμένες

½ κ.γ πάπρικα γλυκιά

6 κ.σ. αλεύρι

4-5 κ.σ. φρυγανιά τριμμένη

Επικάλυψη:

3-4 κ.σ. μουστάρδα χωρίς έλαια

3 κ.σ. χυμό λεμονιού

Φρυγανιά τριμμένη

Εκτέλεση:

Βάζουμε τα ρεβύθια από το προηγούμενο βράδυ σε μια λεκάνη με άφθονο νερό να φουσκώσουν. Την επόμενη μέρα τα στραγγίζουμε και τα βάζουμε να βράσουν. Καθαρίζουμε τις πατάτες, τις κόβουμε σε κύβους και τις βάζουμε να βράσουν. Αν θέλουμε μπορούμε να τις πλύνουμε και να τις βάλουμε να βράσουν ολόκληρες, και να τις ξεφλουδίσουμε αργότερα. Έτσι η πατάτα θα κρατήσει περισσότερο την γεύση της, όμως θα μας πάρει περισσότερο χρόνο. Όταν βράσουν τα ρεβύθια και οι πατάτες, τα στραγγίζουμε και τα βάζουμε σε μια λεκάνη. Τα λιώνουμε με το μίξερ χειρός ή με το ειδικό εργαλείο που λιώνουμε τις πατατές. Όσο είναι ζεστά λιώνουν εύκολα. Αν θέλουμε μπορούμε να τα βάλουμε και στο μίξερ, χωρίς όμως να τα αλέσουμε πολύ, για να μείνουν λίγα κομματάκια από τα όσπρια. Εφόσον τα λιώσουμε, προσθέτουμε, όλα τα υπόλοιπα υλικά, ζυμώνουμε και αφήνουμε για μία ώρα στην άκρη. Αν δούμε ότι η ζύμη είναι αρκετά χαλαρή, μπορούμε να προσθέσουμε λίγο αλεύρι ακόμη, για να απορροφήσει την υγρασία. Ετοιμάζουμε την σως. Χτυπάμε την μουστάρδα και το λεμόνι σε ένα πιάτο και το αφήνουμε στην άκρη. Αλευρώνουμε ελαφρώς τα χέρια μας, πλάθουμε την ζύμη σε μπιφτέκια. Κάθε κομμάτι το βουτάμε λίγο στην μουστάρδα και έπειτα το τυλίγουμε στην τριμμένη φρυγανιά. Τα στρώνουμε σε ταψί που έχουμε βάλει λαδόκολλα και ψήνουμε στους 200 βαθμούς στις αντιστάσεις, μέχρι να ροδίσει η κρούστα. Σερβίρονται ζεστά, αλλά και κρύα είναι το ίδιο νόστιμα. Συνδυάζονται με ρύζι, πουρέ και ψητά λαχανικά.

Πηγή: agiameteora.net