

Keftedes - grekiska köttbullar

Usch vilket väder vi har haft i helgen. Bara regn och rusk. Vi har mest hängt inne och myst. Kollat serier, handlat några julklappar och lagat god mat.

Idag till middag åt vi de här lyxiga grekiska köttbullarna. Genom att köttbullarna friteras får de en knaprig yta samtidigt som de är väldigt saftiga i mitten. Så goda! Rekommenderar de varmt!



Gradinskan

Matbloggare med passion för god mat
<https://gradinskan.se>



Keftedes - grekiska köttbullar

6 portioner

800 g köttfärs av valfri sort

1 dl ströbröd

1 röd lök (gul lök funkar också)

2 st vitlökslyftor

1 ägg

1 dl finhackad färsk persilja

1 tsk torkad oregano

1 tsk torkad mynta (eller 1 msk färsk finhackad mynta)

Salt & peppar

Mjöl till panering

Olja till fritering





Gör så här:

Finhacka löken, pressa eller riv vitlöksklyftorna. Blanda köttfärs, lök, vitlök, finhackad persilja, mynta, oregano, ägg, ströbröd, salt och peppar i en bunke. Blanda färsen ordentligt. Fukta händerna och rulla runda köttbullar och lägg på en bricka eller fat.

Rulla sedan köttbullarna i mjöl, skaka av överflödig mjöl från köttbullarna. Hetta upp olja till ca 180°. Friter köttbullarna ca 3 minuter på varje sida, tiden kan variera beroende på hur stora köttbullar du har format. Låt köttbullarna rinna av på papper. Servera med sallad, klyftpotatis och [tzatsiki](#).

Receptet kommer från [Zeinas kitchen](#).