

Ταραμοκεφτέδες

Τα
ρα
μο
κε
φτ
έδ
ες
εύ
κο
λο
ι,
νό
στ
ιμ
οι
κα
ι
ιδι
αί



τεροι! Φτιάξτε τους ακολουθώντας τα βήματα της σούπερ συνταγής μας.

Υλικά:

200 γραμ. ταραμά άσπρο ή κόκκινο
5 φέτες ψωμί ξερό, μουσκεμένο και καλά στιμμένο
1 κρεμμύδι μεγάλο, ψιλοκομμένο
2 φρέσκα κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
2 κουτ. σούπας μαϊντανό, ψιλοκομμένο
3 κουτ. σούπας άνηθο, ψιλοκομμένο
ηλιέλαιο για τηγάνισμα
2 κουτ. σούπας αλεύρι Φαρίνα Αφοί Κεραμάρη MANNA
λίγο πιπέρι ΜΠΑΧΑΡ
αλεύρι για το τηγάνισμα
Αλάτι Ιμαλαίων Saltic
ξύδι βαλσάμικο λευκό ARISTON
ελαιολαδο ARISTON
μαρούλι
1 πιπεριτσα τουρσι

Εκτέλεση:

Για τους ταραμοκεφτέδες: Σε ένα μπλ βάζεις το ξερό κρεμμύδι, ψωμί, ταραμά, λάδι, κρεμμυδάκι φρέσκο, πιπέρι, άνηθο, μαϊντανό και ανακατεύεις. Ρίχνεις το αλεύρι και μερικές σταγόνες ξύδι βαλσάμικο λευκό. Ανακατεύεις και πλάθεις τους κεφτέδες. Τους αλευρώνεις και τους τηγανίζεις σε

μέτρια προς δυνατή φωτιά. Τηγανίζονται περίπου σε πέντε λεπτά.

Δείτε και το βίντεο στην εκπομπή Harry Cook



Δες παρακάτω τις συνταγές του υπόλοιπο επεισοδίου:

[Λαγόνα burger με φανταστικούς Ταραμοκεφτέδες](#)

[Ταραμοκεφτέδες](#)

[Polenta Fries](#)



Τα πάντα για την ταραμοσαλάτα!



Η ταραμοσαλάτα έχει πλέον ταυτιστεί με την Καθαρή Δευτέρα και όχι άδικα. Δεν υπάρχει ελληνικό σπίτι εκείνη την ημέρα που να μην φιλοξενεί την ταραμοσαλάτα στο τραπέζι του.

Λευκή η ροζ πάντα βρίσκει την καλύτερη θέση και μας κάνει να την απολαμβάνουμε και τελικά να μην ευχαριστιόμαστε με μόνο μια φορά τον χρόνο. Γι'αυτό πολλές ταβέρνες έχουν αρχίσει και εντάσσουν την ταραμοσαλάτα μόνιμα πλέον στα ορεκτικά τους!

·
Με κάτι άλλο που έχει ταυτιστεί η ταραμοσαλάτα είναι σίγουρα η λαγάνα. Πρόκειται για έναν ιδιαίτερα γευστικό συνδυασμό που σε προκαλεί να τον φας και σίγουρα σου δημιουργεί την επιθυμία για ουζάκι ή κρασάκι!

·
Αν θες να βρεις πολλές συνταγές για παραλλαγές της ταραμοσαλάτας καθώς και συμβουλές, πληροφορίες και video, μπες στο tamosalata.gr
