

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](#)



bletsas^{στ}
Ευτύχης Μηδέτσας