

Keftedes lihapyörökät

Κεφτέδες

3 viipaletta vaaleaa leipää

½ kg jauhelihaa
1 kananmuna
1 iso sipuli
2 valkosipulin kynttä
2 rkl oliiviöljyä
3 tl kuivattua minttua
tai 2rkl tuoretta silputtuna
1 tl oreganoa
silputtua persiljaa
suolaa ja pippuria



Poista leipäviipaleista kuoret ja liota vähän aikaa vedessä (johon voit lisätä lorauksen punaviinietikkaa tai viiniä). Puserra ylimääräinen neste pois.

Silppua sipuli ja murskaa valkosipulin kynnet.

Laita kaikki ainekset kulhoon ja vaivaa tasaiseksi taikinaksi. Muotoile kostutetuin käsin haluamasi kokoisia pyörököitä. Kieritä pyörökät vehnä jauhoissa kahteen kertaan, niin että niihin tulee hyvä kuori.

Paista Kuumassa oliivi/rypsiöljyseksessä.

Jos teet pyörököistä pieniä, niitä tarjotaan alkupaloina, isompina ne ovat pääruoka.