

Ρουμάνικα κεφτεδάκια με πουργούρι

Συνταγή: Φλώρα Δέσποινα Ανδρέου

Κεφτεδάκια:

- ❖ Για αρχή βάζουμε τον κιμά σε ένα μπολ μαζί με 2 τριμμένες πατάτες, 2 αυγά, 1 τριμμένο κρεμμύδι, προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, γλυκιά πάπρικα, σκόνη σκόρδο, ένα κύβο ζωμό κοτόπουλου, ψιλοκομμένο άνηθο και baking powder. Επίσης αντί για καπίρα βάζουμε σε ένα φλιτζάνι λίγο γάλα και μια φέτα ψωμί και το αφήνουμε μέχρι να φουσκώσει και το βάζουμε με τα άλλα υλικά. Μετά τα ανακατεύουμε καλά!



- ❖ Στη συνέχεια σχηματίζουμε με το μείγμα μικρά μπαλάκια και τα πασπαλίζουμε με αλεύρι.
- Έρθε η ώρα να τα τηγανίσουμε! 😊



Πουργούρι:

- ❖ Σε μια κατσαρόλα βάζουμε λίγο λάδι και τσιγαρίζουμε ένα ψιλοκομμένο κρεμμύδι. Στη συνέχεια προσθέτουμε δύο πρέζες φιδέ και φρεσκοστυμμένη ντομάτα, νερό, αλάτι, πιπέρι και



τα αφήνουμε να βράσουν. Αφού βράσουν προσθέτουμε το πουργούρι και ψήνουμε σε χαμηλή φωτιά έως που να τραβήξει το φαγητό όλα τα υγρά.

ΕΤΟΙΜΟ!