

Πανεύκολοι, αρωματικοί και πολύ γευστικοί γαριδοκεφτέδες. Μια ασυνήθιστη συνταγή για τα Ελληνικά δεδομένα οι κεφτέδες από γαρίδες. Την πρωτοδοκίμασα στην Ταϊλάνδη, όπου-την κάνουν λίγο πιο πικάντικη. Την προσαρμοσα στις δικές μας γεύσεις και σας την παρουσιάζω. Είναι μια πολύ νόστιμη νηστίσιμη συνταγή αλλά και ένα φανταστικό μεζεδάκι-ορεκτικό! Δοκιμάστε τους!

Τι θα χρειαστείτε

350 γρ. γαρίδες καθαρισμένες, όποιο μέγεθος θέλετε

1-2 φρέσκα κρεμμυδάκια

1/2 πιπεριά Φλωρίνης κομμένη σε ζαράκια

2 κ.σ. αλεύρι

1 κ.σ. φρυγανιά

Λίγος φρέσκος κόλιανδρος ή μαϊντανός

1 σκελίδα σκόρδο

Χυμό από μισό λεμόνι

Φρυγανιά για το πανάρισμα

Αλάτι και πιπέρι

Ελαιόλαδο

Εκτέλεση συνταγής

Πολτοποιούμε τις γαρίδες στον πολυκόφτη. Τις μεταφέρουμε σε μπολ. Προσθέτουμε το κρεμμυδάκι σε ροδέλες, το σκόρδο πολτοποιημένο, την πιπεριά, το χυμό του μισού λεμονιού, τον κόλιανδρο και ανακατεύουμε. Βάζουμε αλάτι και πιπέρι, προσθέτουμε το αλεύρι και τη φρυγανιά και ανακατεύουμε το μίγμα να ομογενοποιηθεί.

Βάζουμε φρυγανιά σε ένα πιάτο. Πλάθουμε κεφτέδες και τους περνάμε από τη φρυγανιά.

Τηγανίζουμε αρχικά σε δυνατή φωτιά και μετά τη χαμηλώνουμε λίγο να μη μας καούν οι κεφτέδες. Τους βγάζουμε σε χαρτί κουζίνας. Τους σερβίρουμε με φρέσκο λεμόνι.

Είναι υπέροχοι, δοκιμάστε τους! Καλή όρεξη!-

- 1 Πολτοποιούμε τις γαρίδες στον πολυκόφτη. Τις μεταφέρουμε σε μπολ.
- 2 Προσθέτουμε το κρεμμυδάκι σε ροδέλες, το σκόρδο πολτοποιημένο, την πιπεριά, το χυμό του μισού λεμονιού, τον κόλιανδρο και ανακατεύουμε.
- 3 Βάζουμε αλάτι και πιπέρι, προσθέτουμε το αλεύρι και τη φρυγανιά και ανακατεύουμε το μίγμα να ομογενοποιηθεί.
- 4 Βάζουμε φρυγανιά σε ένα πιάτο. Πλάθουμε κεφτέδες και τους περνάμε από τη φρυγανιά.
- 5 Τηγανίζουμε αρχικά σε δυνατή φωτιά και μετά τη χαμηλώνουμε λίγο να μη μας καούν οι κεφτέδες. Τους βγάζουμε σε χαρτί κουζίνας.
- 6 Τους σερβίρουμε με φρέσκο λεμόνι. Είναι υπέροχοι, δοκιμάστε τους!
Καλή όρεξη!-