

Απίθανοι κολοκυθοκεφτέδες πολύ γευστικοί χάρη στο τυρί μαστέλο αγελαδινό από τη Χίο. Ο συνδυασμός του με τα φρέσκα μυρωδικά κάνει τη γεύση μοναδική! Φτιάξτε τους οπωσδήποτε!

## Τι θα χρειαστείτε

3 μέτρια κολοκυθάκια

150 γρ. τριμμένο μαστέλο αγελαδινό

2 φρέσκα κρεμμυδάκια σε ροδέλες

1 τριμμένη μεγάλη ντομάτα

4-5 κουταλιές της σούπας αλεύρι για όλες τις χρήσεις ή όσο πάρει

3 κουταλιές της σούπας τριμμένη φρυγανιά

1 κ.γλ. baking powder

1 αυγό

1/3 ματσάκι φρέσκο άνηθο ψιλοκομμένο

8-10 μεγάλα φύλλα φρέσκου δυόσμου ψιλοκομμένα ή 1 κ.σ. ξερό δυόσμο

Αλάτι και πιπέρι

Ελαιόλαδο και ηλιέλαιο για το τηγάνισμα

# Κολοκυθοκεφτέδες με μαστέλο και δυόσμο

## Εκτέλεση συνταγής

Τρίβουμε τα κολοκυθάκια στο χοντρό του τρίφτη και τα στραγγίζουμε.

Σε ένα μεγάλο μπολ αναμιγνύουμε τα κολοκύθια, το τριμμένο τυρί, τα μυρωδικά, την τριμμένη ντομάτα, αλάτι, πιπέρι και το αυγό και ανακατεύουμε καλά.

Προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι και τη φρυγανιά μέχρι να έχουμε έναν σφιχτό χυλό.

Ιδανικά αφήνουμε λίγο το μίγμα να ξεκουραστεί για κανένα 10 λεπτο στο ψυγείο.

Βάζουμε μισό-μισό το μίγμα ελαιόλαδου και ηλιέλαιου στο τηγάνι. Μόλις κάψει κατεβάζουμε τη θερμοκρασία σε μέτρια και τηγανίζουμε τους κολοκυθοκεφτέδες από κάθε μεριά μέχρι να πάρουν χρώμα, συνολικά περίπου 5 λεπτά.

Τους βάζουμε να στραγγίξουν από το περιττό λάδι σε χαρτί κουζίνας.

Εναλλακτικά μπορείτε να τους ψήσετε σε αντικολλητικό τηγάνι με πολύ λίγο λάδι, γίνονται και έτσι μια χαρά απλά δεν είναι τόσο πολύ τραγανοί.

Μπορείτε επίσης να τους ψήσετε και στο φούρνου στους 220° στον αέρα για 20-25 λεπτά, ανάλογα το πάχος που θα δώσετε.

Απολαύστε τους με ένα ωραίο [τζατζίκι](#) ή μια νόστιμη [χτυπητή τυροκαυτερή](#)

Καλή σας όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και αυτές τις απίθανες τραγανές [σπανακοκροκέτες](#)

# Κολοκυθοκεφτέδες με μαστέλο και δυόσμο

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Τρίβουμε τα κολοκυθάκια στο χοντρό του τρίφτη και τα στραγγίζουμε.
- 2 Σε ένα μεγάλο μπολ αναμιγνύουμε τα κολοκύθια, το τριμμένο τυρί, τα μυρωδικά, την τριμμένη ντομάτα, αλάτι, πιπέρι και το αυγό και ανακατεύουμε καλά.
- 3 Προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι και τη φρυγανιά μέχρι να έχουμε έναν σφιχτό χυλό.
- 4 Ιδανικά αφήνουμε λίγο το μίγμα να ξεκουραστεί για κανένα 10 λεπτο στο ψυγείο.
- 5 Βάζουμε μισό-μισό το μίγμα ελαιόλαδου και ηλιέλαιου στο τηγάνι. Μόλις κάψει κατεβάζουμε τη θερμοκρασία σε μέτρια και τηγανίζουμε τους κολοκυθοκεφτέδες από κάθε μεριά μέχρι να πάρουν χρώμα, συνολικά περίπου 5 λεπτά.
- 6 Τους βάζουμε να στραγγίξουν από το περιττό λάδι σε χαρτί κουζίνας. Εναλλακτικά μπορείτε να τους ψήσετε σε αντικολλητικό τηγάνι με πολύ λίγο λάδι, γίνονται και έτσι μια χαρά απλά δεν είναι τόσο πολύ τραγανοί.

7 Μπορείτε επίσης να τους ψήσετε και στο φούρνο στους 220° στον αέρα για 20-25 λεπτά, ανάλογα το πάχος που θα δώσετε.

8 Απολαύστε τους με ένα ωραίο τζατζίκι ή μια νόστιμη χτυπητή τυροκαυτερή Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και αυτές τις απίθανες τραγανές σπανακοκροκέτες