

Η συνταγή για αφράτα νόστιμα και αρωματικά μπιφτέκια είναι πολύ εύκολη, έχει όμως μερικά μικρά μυστικά. Το μουλιασμένο ψωμί σε γάλα, τα μεσογειακά μυρωδικά, το καλό ζύμωμα για να αφρατέψει ο κιμάς είναι κάποια από αυτά. Τα μπιφτέκια στο φούρνο, ειδικά με πατάτες λεμονάτες, είναι αγαπημένο φαγητό της Ελληνικής κουζίνας και αρέσει σε όλους. Φτιάξτε τα πιο νόστιμα μπιφτέκια ακολουθώντας τη συνταγή μου. Καλή επιτυχία και καλή όρεξη!

Τι θα χρειαστείτε

750 γρ. κιμά μοσχάρι ή ανάμικτο 60% μοσχάρι-40%χοιρινό

1 μεγάλο κρεμμύδι ή 2 μέτρια

2-3 φέτες μπαγιάτικο ψωμί μουσκεμένο σε γάλα ή νερό

1 χούφτα ψιλοκομμένο μαϊντανό

3 πρέζες ξερό δυόσμο

2-3 πρέζες ξερή ρίγανη

1 αυγό

1 μέτρια ντομάτα στον τρίφτη

Αλάτι και πιπέρι

Ελαιόλαδο

Μπιφτέκια

Εκτέλεση συνταγής

Μουσκεύουμε το ψωμί σε γάλα και το στίβουμε καλά. Αφαιρούμε την κόρα.

Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε τον κιμά, το κρεμμύδι τριμμένο, το αυγό, το ψωμί, τον μαϊντανό ψιλοκομμένο, το δυόσμο, τη ρίγανη και την τριμμένη ντομάτα. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι και 1 κ.σ. ελαιόλαδο και ζυμώνουμε καλά. Το καλό ζύωμα του κιμά είναι πολύ σημαντικό για αφράτα μπιφτέκια. Ζυμώστε τουλάχιστον για πέντε λεπτά. Μετά αφήστε τον κιμά να ξεκουραστεί ιδανικά για μισή ώρα τουλάχιστον και τα υλικά να ανταλλάξουν γεύσεις.

Πλάθουμε μπιφτέκια. Τα βάζουμε σε λαδωμένο ταψί ή σε αντικολλητικό χαρτί και ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο. Μαζί με τα μπιφτέκια μπορούμε να ψήσουμε και πατάτες. Σε αυτή την περίπτωση τα ψήνουμε στο φούρνο στις αντιστάσεις στους 180°C για 1 ώρα και ένα τέταρτο περίπου. Αν τα ψήσουμε μόνο τους στο γκριλ τότε τα βάζουμε στους 220°C για 35 λεπτά περίπου, στη μεσαία σχάρα, γυρίζοντάς τα μια φορά ενδιάμεσα.

Καλή επιτυχία!

Μπιφτέκια

Βήμα προς Βήμα

- 1 Μουσκεύουμε το ψωμί σε γάλα και το στίβουμε καλά. Αφαιρούμε την κόρα.
- 2 Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε τον κιμά, το κρεμμύδι τριμμένο, το αυγό, το ψωμί, τον μαϊντανό ψιλοκομμένο, το δυόσμο, τη ρίγανη-και την τριμμένη ντομάτα.
- 3 Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι και 1 κ.σ. ελαιόλαδο και ζυμώνουμε καλά.
- 4 Πλάθουμε μπιφτέκια.
- 5 Τα βάζουμε σε λαδωμένο ταψί ή σε αντικολλητικό χαρτί και ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο.
- 6 Μαζί με τα μπιφτέκια μπορούμε να ψήσουμε και πατάτες. Σε αυτή την περίπτωση τα ψήνουμε στο φούρνο στις αντιστάσεις στους 180°C για 1 ώρα και ένα τέταρτο περίπου. Αν τα ψήσουμε μόνο τους στο γκριλ τότε τα βάζουμε στους 220°C για 35 λεπτά περίπου, στη μεσαία σχάρα, γυρίζοντάς τα μια φορά ενδιάμεσα. Καλή επιτυχία!