

Σπιτικές τραγανές τυροκροκέτες χωρίς τηγάνισμα!

Με αγνά υλικά και χωρίς τηγάνισμα αυτές τις τυροκροκέτες θα τις λατρέψετε!



Υλικά

3/4 φλιτζάνι γραβιέρα τριμμένη
3/4 φλιτζάνι τυρί τριμμένο τύπου gouda
2 μικρά αυγά
4-5 κουταλιές της σούπας αλεύρι
1 φλιτζάνι φρυγανιά τριμμένη

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε τα τυριά με τα χτυπημένα αυγά και το αλεύρι.
Αν η ζύμη είναι πολύ ρευστή προσθέτουμε λίγο αλεύρι ακόμη.
Ζυμώνουμε μικρές μπαλίτσες.
Τις ρίχνουμε σε ένα πιάτο όπου έχουμε ρίξει τη φρυγανιά και τις ρολάρουμε ώστε να καλυφθεί πλήρως η επιφάνειά τους.
Τις τοποθετούμε σε ένα ταψί με αντικολλητικό χαρτί και τις ψήνουμε στους 200 βαθμούς στο φούρνο μέχρι να χρυσαφίσουν.

<http://www.briefingnews.gr>

Σπιτική μαγιονέζα - Δεν θέλει κόπο αλλά τρόπο



Η παρασκευή αυτής της σπιτικής μαγιονέζας διαφέρει ως προς τον χρόνο, διότι ετοιμάζεται κυριολεκτικά μέσα σε 30", αλλά και ως προς τα εργαλεία/συσκευές που απαιτούνται. Στην περίπτωση αυτήν δεν χρησιμοποιώ το παραδοσιακό μίξερ αλλά την ράβδο του multi και το σχετικό δοχείο. Να προσθέσω ότι, ακριβώς επειδή η ράβδος του multi αναπτύσσει υψηλή ταχύτητα περιστροφής, δένει την μαγιονέζα άμεσα δίχως να υπάρξει ο κίνδυνος να "κόψει".

Η σπιτική μαγιονέζα στο μίξερ προϋποθέτει το λάδι να πέφτει πολύ αργά με ροή «σαν κλωστή» ωσότου εξαντληθεί. Σε τούτη εδώ την περίπτωση όμως τοποθετούνται όλα τα υλικά μαζί στο δοχείο του multi και ανακατεύονται ταυτόχρονα από την πρώτη στιγμή. Μέσα σε 30" η μαγιονέζα είναι έτοιμη! Για την σπιτική μαγιονέζα θα χρειαστώ:

Υλικά

1 φλιτζάνι ελαιόλαδο (250 ml)

1 φλιτζάνι ηλιέλαιο (250 ml)

1 μεγάλο αυγό ή 2 μικρά (σε θερμοκρασία δωματίου),

1 κουτ. γλυκού σκόνη μουστάρδας (προτιμώ την Colmans που είναι πικάντικη),
χυμό από 1/2 λεμόνι (και βλέπουμε...),
1/2 κουτ. γλυκού αλάτι,
άσπρο πιπέρι (γιατί οι άσπρες σάλτσες θέλουν άσπρο πιπέρι!),
προαιρετικά ψιλοκομμένα μυρωδικά όπως εστραγκόν, μαϊντανό,
φρέσκο κόλλιανδρο, άνηθο, μαντζουράνα (ή ότι άλλο προτιμώ),
την ράβδο του multi και το δοχείο της.

Εκτέλεση

Τοποθετώ όλα τα υλικά μέσα στο δοχείο, (όλα ανεξαιρέτως!) και βάζω σε λειτουργία την ράβδο στην δυνατή ένταση. Κατά την διάρκεια, κινώ την ράβδο πάνω-κάτω προκειμένου να ανακατευτούν καλά όλα τα υλικά.

Μετά από 30" η μαγιονέζα έχει «δέσει» και είναι έτοιμη!

Δοκιμάζω να δω αν μου κάνει στην γεύση ως προς το λεμόνι, το αλάτι και το πιπέρι κι αν χρειαστεί προσθέτω λίγο ακόμα κι ανακατεύω ξανά με την ράβδο πολύ σύντομα. Προσέχω όμως να μην το παρακάνω με το ανακάτεμα γιατί κινδυνεύει να αραιώσει η μαγιονέζα. Στην συνέχεια προσθέτω κι ανακατεύω με το χέρι τα φρέσκα μυρωδικά κι η μαγιονέζα μου είναι έτοιμη!

<http://www.briefingnews.gr>

Τα παραδοσιακά σουτζουκάκια της γιαγιάς!

Μυρωδάτα, λαχταριστά... απλά πεντανόστιμα!

Φτιάξτε τα και ικανοποιείτε τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους...



Υλικά:

- 350-400 γραμμάρια ψωμί
- 500 γραμμάρια βοδινό και 500 γραμμάρια μοσχαρίσιο κιμά
- 3 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο (αφαιρέστε την φύτρα για να μην είναι βαρύ)
- 2 κουταλάκια κύμινο
- 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- ½ κουταλάκι μαύρο πιπέρι
- Αλάτι κατά βούληση (σίγουρα μια κουταλιά στο κιμά μέσα)
- 1 κουταλιά ξύδι
- 8 ώριμες ντομάτες τριμμένες ή 2 κουτιά ψιλοκομμένα ντοματάκια
- Λίγη ζάχαρη αν είναι ξινή η σάλτσα
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 2 αβγά
- 1 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο μαζί με τα κοτσάνια
-

Εκτέλεση:

1. Μουλιάζετε το ψωμί και κατόπιν αφαιρείτε την κόρα.

2. Ζυμώνετε το κιμά μαζί με το ψωμί, τα αυγά, το κύμινο, το αλάτι το μαϊντανό, το πιπέρι, το ξίδι και το ελαιόλαδο.
3. Πλάθετε μικρά σουτζουκάκια και τα περνάτε από ένα πιάτο με αλεύρι (αλευρώνετε ελαφρά).
4. Σε καλής ποιότητας ελαιόλαδο τηγανίζετε τα σουτζουκάκια και τα βγάζετε από την κατσαρόλα.
5. Ενώ καίει το λαδί, μαραίνετε λίγο το κρεμμύδι και προσθέτετε την ντομάτα, αλατοπιπερώνετε.
6. Στη συνέχεια ρίχνετε μέσα τα σουτζουκάκια και σε χαμηλή φωτιά τα ψήνετε μέχρι να μελώσουν και να δέσει η σάλτσα.
7. Φτιάχνετε ένα πουρέ πατάτας (είτε δικό σας, είτε έτοιμο σε σκόνη) και μόλις είναι έτοιμος ανακατεύετε μια γεμάτη κουταλιά φρέσκο βούτυρο για να αρωματιστεί.
8. Σερβίρετε 4 σουτζουκάκια στο κέντρο ενός πιάτου, απλώνετε γύρω-γύρω πουρέ και πασπαλίζετε με φρέσκο μαϊντανό, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και μπόλικη σάλτσα.

Σημείωση: Αν θέλετε να είναι πιο αφράτα τα σουτζουκάκια, προσθέστε ένα ποτηράκι υγρή σόδα καθώς ζυμώνετε το κιμά. Ναι, ναι, το αναψυκτικό!

<http://www.briefingnews.gr>

