

Keftedakia – Grčke ćuftice i Lahano salata

Keftedakia – Grčke ćuftice

400 g mlevenog svinjskog mesa
1 jaje
40 g hleba
 $\frac{1}{2}$ glavice crnog luka
1 kašika seckane sveže nane
kora $\frac{1}{2}$ limuna
1 kašičica suvog začina
 $\frac{1}{2}$ kašičice mlevenog bibera
 $\frac{1}{2}$ kašičice origana
brašno za valjanje
mediteran ulje za premazivanje

Dressing od grčkog jogurta

250 g grčkog jogurta
origano
kašičica belog luka u prahu
suvi začin

Način pripreme

Sredinu hleba potopiti u vodu. Sitno naseckati crni luk i nanu. Sjediniti sve sastojke i umesiti kratko, samo da se povežu. Formirati male ćufte i uvaljati ih u tanki sloj brašna. Premazati uljem i peći u rerni 10-15 minuta na 220°C.

U grčki jogurt dodati sve začine i dobro sjediniti. Pečene ćufte dekorisati sa svežom nanom i kriškama limuna. Poslužiti sa dressingom od grčkog jogurta.



Lahano salata sa kaprom i fetom

300 g kupusa
1 šargarepa
1 glavica crvenog luka
2 kašike kapara
100 g feta sira
2 kašike mediteran ulja
 $\frac{1}{2}$ limuna
prstohvat origana

Način pripreme

Kupus tanko iseći, luk iseći na rebarca, a šargarepu izrendati. Kupus posoliti i malo izgnječiti. Dodati rendanu šargarepu, luk i kapar. Začiniti uljem, limunovim sokom i origanom. Fetu na kraju nežno umešati. Poslužiti hladno uz tople ćuftice.