



## ΨΑΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ

### ΥΛΙΚΑ

800 γρ. μπακαλιάρo παστό  
(ξαρμυρισμένο)  
3 κρεμμύδια (στον τρίφτη)  
4 σκελίδες σκόρδο  
(πολτοποιημένες)  
4 φέτες ψωμί μπαγιάτικο  
(μουςκεμένο)  
5 αυγά  
μαϊντανό ψιλοκομμένο  
1 κ.γ. ρίγανη  
1 κ.γ. κύμινο  
αλάτι  
πιπέρι

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Βράζουμε με λίγο νερό τον μπακαλιάρo. Αφού κρυώσει, ρίχνουμε όλα τα υλικά σε μπασίνα και ανακατεύουμε καλά. Αφήνουμε για μία ώρα στο ψυγείο. Πλάθουμε κεφτέδες και αφού τους περάσουμε από αλεύρι, τους τηγανίζουμε σε μπόλικο λάδι.