

www.lavidaesdulce.net

Me acuerdo de estas albóndigas y se me hace agua la boca, más todavía si me acuerdo de la buena compañía con que las compartimos, deliciosas y llenas de sabor. Esta receta es muy rápida y la recomiendo 100% las hice para aperitivo untadas en una rica y necesaria salsa tzatziki, la venden preparada en algunos supermercados pero a mí me gusta homemade, es otra cosa!

Son de pavo y van al horno así que son muy sanas, gusto de todos en la casa. La mezcla de hierbas les da a estas albóndigas un sabor muy especial y diferente, verdaderamente una delicia, también quedan buenísimas servidas dentro de un pan pita con la salsa y hojas verdes....demasiado buenas las tienen que probar!

Albóndigas Griegas de Pavo

Receta para 18 a 20 albóndigas.....

450 hrs. de carne molida de pavo
1/3 taza de panko
1/4 taza de cebolla morada picada chica
1 diente de ajo picado chico
la ralladura de un limón
1 cdita. de oregano seco molido
1/2 cdita. de comino
sal y pimienta
salsa tzatziki

Precalentar el horno a 200 grados, poner aceite en spray en una lata que pueda ir al horno o en un pyrex.

Mezclar todos los ingredientes en un bol, salpimentar a gusto, mezclar con cuchara de palo, formar las bolitas de carne con una cucharada de la mezcla o del porte que mas te guste. Ponerlas en la bandeja reservada y hornearlas de 15 a 18 minutos, hasta que estén doradas, servir de inmediato con salsa tzatziki.