



# Πατατοκεφτέδες με σος πιπεριάς Φλωρίνης

**Μερίδες:** 20 πατατοκεφτέδες | **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά

**Χρόνος μαγειρέματος:** 20 λεπτά | **Χρόνος αναμονής:** 40 λεπτά

## Υλικά για την σος

- 300 γρ. γιαούρτι στραγγιστό, πλήρες
- [2 κ.σ. Hellmann's Μουστάρδα με Πιπεριές Φλωρίνης](#)
- 2 ψητές πιπεριές Φλωρίνης
- ελαιόλαδο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

## Υλικά για τους πατατοκεφτέδες

- 500 γρ. πατάτες βρασμένες, ξεφλουδισμένες
- 1 αυγό
- 4 κ.σ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 200 γρ. κεφαλογραβιέρα, τριμμένη
- [1 κ.γ. Hellmann's Μουστάρδα με Πιπεριές Φλωρίνης](#)
- ¼ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- 5-6 κ.σ. φρυγανιά τριμμένη
- ελαιόλαδο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

## Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε την σος. Βάζουμε σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) το γιαούρτι, την [Hellmann's Μουστάρδα με Πιπεριές Φλωρίνης](#), τις πιπεριές, 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και λίγο ελαιόλαδο. Πολτοποιούμε καλά. Φυλάμε στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.

2) Βάζουμε σε μπολ τις πατάτες και τις λιώνουμε με πιρούνι. Προσθέτουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο, το αυγό, 1 κ.σ. αλεύρι, αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και την



**Hellmann's Μουστάρδα με Πιπεριές Φλωρίνης** και συνεχίζουμε την πολτοποίηση.

3) Προσθέτουμε την κεφαλογραβιέρα και τον μαϊντανό και ανακατεύουμε να ενωθούν καλά τα υλικά.

4) Βάζουμε το μπολ στο ψυγείο για 30-40 λεπτά, να σφίξει το μείγμα.

5) Βάζουμε την τριμμένη φρυγανιά σε πιάτο, ρίχνουμε κουταλιές από το μείγμα, τους ρολάρουμε στην φρυγανιά και τους πλάθουμε στοιχειωδώς (θα είναι αρκετά μαλακό το μείγμα). Τους τινάζουμε ελαφρώς.

6) Ζεσταίνουμε μπόλικο ελαιόλαδο σε τηγάνι και τηγανίζουμε τους πατατοκεφτέδες για 2-3 λεπτά απ' όλες τις πλευρές. Τους ακουμπάμε σε πιάτο με απορροφητικό χαρτί κουζίνας.

7) Σερβίρουμε τους πατατοκεφτέδες ζεστούς ή χλιαρούς με την σος.

**#LoveOnly,**

**Madame Ginger**