

# KEFTEDAKIA DE GABRIEL

## INGRÉDIENTS

- environ 1 lbs de porc haché
- 1 petit oignon haché finement
- 1 tranche de pain blanc
- ¼ tasse de chapelure
- 1 cuil. à table de lait
- 1 oeuf
- 1 cuil. à thé d'origan séché
- le jus d'un citron
- sel et poivre au goût

## PRÉPARATION

1. Placer la grille du four au ¼ du haut du four et préchauffer le four à 400 degrés F.
2. Dans un petit bol, émietter la tranche de pain. Ajouter le lait et l'oeuf au pain et bien mélanger pour que le pain soit bien imbibé. Réserver.
3. Dans un autre bol, mélanger le porc, l'oignon, la chapelure, l'origan et le citron. Saler et poivrer. Bien mélanger avec les mains. Ajouter le mélange de pain à la viande et continuer à bien mélanger le tout avec les mains.
4. Former des petites boules de viande d'environ une cuillère à soupe et les étaler sur une plaque à cuisson.
5. Cuire 20 minutes et terminer une minute à «Broil» pour faire dorer!

**FAMILLE**  
*au menu*