

12 Μαΐου 2016

# Σουτζουκάκια Σμυρνείικα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Συστατικά

50 ml λάδι  
2 σκ. σκόρδο  
250 γρ. μοσχαρίσιο κιμά  
250 γρ. χοιρινό κιμά  
200 γρ. ψωμί του τοστ  
100 ml γάλα 3,5% λιπαρά  
50 ml ελαιόλαδο  
1 αυγό  
αλάτι  
1 πρέζα μπούκοβο  
1 ½ κ.γ. κύμινο  
1 πρέζα πιπέρι  
δυόσμο  
20 ml ούζο  
100 γρ. αλεύρι για πανάρισμα  
50 ml σπορέλαιο για το τηγάνισμα

Για τη σάλτσα

1 κ.σ. ελαιόλαδο  
1 μεσαίο κρεμμύδι  
1 κ.σ. πελτέ ντομάτας  
2 φύλλα δάφνης  
250 ml νερό  
1 κύβο κότας  
400 γρ. κονκασέ ντομάτας ή 2 ντομάτες ψιλοκομμένες  
½ κ.γ. ζάχαρη  
1 στικ κανέλας

40 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

## **Μέθοδος Εκτέλεσης**

Για τα σουτζουκάκια

Στο μίξερ χτυπάμε το λάδι, το σκόρδο.

Σε ένα μεγάλο μπολ θα ρίξουμε όλα τα υγρά υλικά μας. Το λάδι με το σκόρδο, το γάλα, το ούζο και το αυγό. Ανακατεύουμε με το σύρμα για 30 δευτερόλεπτα. Ρίχνουμε και το ψωμί σε κομμάτια, το κύμινο, το μπούκοβο και το δυόσμο

ψιλοκομμένο.

Φοράμε γάντια και ανακατεύουμε πολύ καλά με τα χέρια μέχρι να λιώσει τελείως το ψωμί.

Πορσθέτουμε στο μείγμα αρκετό αλάτι και πιπέρι και τους δύο κιμάδες.

Ξαναφοράμε γάντια και ανακατεύουμε για 5-7 λεπτά μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα μας.

Σε ένα ταψάκι με αλεύρι, πλάθουμε τα σουτζουκάκια μας σε οβάλ σχήμα και τα τοποθετούμε στο ταψάκι (περίπου 30-50 γρ. το καθένα)

Γυρνάμε τα σουτζουκάκια να πάει το αλεύρι παντού.

Βάζουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά , ρίχνουμε σπορέλαιο και περιμένουμε 1 λεπτό να κάψει.

Απομακρύνουμε το παραπανίσιο αλεύρι, πλάθοντας στο χέρι και τοποθετούμε ένα-ένα τα σουτζουκάκια μας μέσα στο ταψί.

Τηγανίζουμε τα σουτζουκάκια μας μέχρι να πάρουν χρώμα από όλες τις πλευρές (για περίπου 5 λεπτά)

Μεταφέρουμε τα σουτζουκάκια μας σε ένα ταψί ή σε ένα πιάτο στο οποίο έχουμε τοποθετήσει χαρτί κουζίνας για να στραγγίξουν τα περιττά λάδια.

Αφήνουμε στην άκρη.

Για τη σάλτσα

Βάζουμε μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά.

Χοντροκόβουμε ένα κρεμμύδι.

Ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο στην κατσαρόλα και βάζουμε και το κρεμμύδι.

Ρίχνουμε και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε. Περιμένουμε μέχρι να καραμελώσει το κρεμμύδι.

Μόλις καραμελώσει, ρίχνουμε 1 κ.σ. γεμάτη πελτέ ντομάτας και σοτάρουμε καλά τουλάχιστον 1-2 λεπτά για να δέσει η σάλτσα.

Ρίχνουμε κανέλα, φύλλα δάφνης, 1 κύβο, τη ντομάτα και το νερό. Ανακατεύουμε λίγο και ρίχνουμε μέσα και τα σουτζουκάκια.

Καπακώνουμε και βράζουμε σε σιγανή φωτιά για 10 λεπτά να δέσει η σάλτσα και τα σουτζουκάκια μας να είναι έτοιμα.

Σερβίρουμε τα σουτζουκάκια μας με ρύζι μπασμάτι και φρέσκο δυόσμο!

Πηγή: [akispetretzikis.com](http://akispetretzikis.com)