

10 Νοεμβρίου 2016

Σουτζουκάκια με ρύζι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Υλικά Συνταγής

- 500 γραμμ. κιμάς μοσχαρίσιος
- 2-3 σκελίδες σκόρδο πολτοποιημένες
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.γ. κύμινο ή και λίγο επιπλέον
- 2 χοντρές φέτες ψωμί μπαγιάτικο
- 1 φλ. κρασί Μαυροδάφνη
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
-

Για τη σάλτσα

- 1 κιλό ντομάτες τριμμένες
- 2 κ.σ. βούτυρο

- 1/2 κ.σ. πελτές
- 1 πρέζα ζάχαρη
- 2-3 κόκκοι μπαχάρι
- αλάτι
- πιπέρι
-

Εκτέλεση

Μουλιάζω το ψωμί στο κρασί.

Το στύβω και τα ψιχουλιάζω. Κρατάμε το κρασί στην άκρη. Σε ένα μπολ βάζω τον κιμά, το ψωμί και όλα τα υλικά για τα σουτζουκάκια και τα ζυμώνω όλα μαζί μέχρι να αφρατέψει ο κιμάς. Αφήνω λίγο στο ψυγείο.

Ζεσταίνω λίγο ελαιόλαδο σε τηγάνι, σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Πλάθω μικρά μικρά τα σουτζουκάκια, βουτώντας τα χέρια στο κρασί τα τηγανίζω χωρίς να αλευρώνω για 2-3 λεπτά.

Αφού τα τηγανήσω όλα τα ρίχνω στη σάλτσα ντομάτας να βράσουν για 10 λεπτά περίπου. Μην ξεχνάτε ότι είναι πολύ μικρά και δεν θέλουν πολύ ώρα βράσιμο και μαγείρεμα. Αν έχετε πλάσει μεγάλα τα σουτζουκάκια τότε θέλουν παραπάνω ώρα τηγάνισμα και παραπάνω ώρα βράσιμο στη σάλτσα.

Για τη σάλτσα τομάτας

Ζεσταίνω το βούτυρο σε κατσαρόλα για να λιώσει και προσθέτω το σκόρδο και σοτάρω για 1 λεπτό. Προσθέτω τις ντομάτες και όλα τα υπόλοιπα υλικά για τη σάλτσα. Βράζω όλα μαζί τα υλικά της σάλτσας για 10-15 λεπτά μέχρι να δέσει η σάλτσα.

Για το ρύζι

Για το θεϊκό πιλάφι αμυγδάλου πατήστε [εδώ](#) και ακολουθήστε βήμα βήμα τις οδηγίες

Στο τέλος, σερβίρω σε πιατέλα το ρύζι με τα σουτζουκάκια και τη σάλτσα.

Πηγή: argiro.gr