

13 Μαΐου 2018

Σουτζουκάκια με ρύζι

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)





Υλικά Συνταγής

500 γραμ. κιμά μοσχαρίσιο
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 σκ. σκόρδο
1/2 κ.σ. πελτές
1 πρέζα ζάχαρη
2-3 κόκκοι μπαχάρι
αλάτι
πιπέρι

Εκτέλεση

Για να δώσουμε έξτρα νοστιμιά στα σουτζουκάκια με κόκκινη σάλτσα, μουλιάζουμε το ψωμί στο κρασί και όχι σε νερό.

Αφού μουλιάσει καλά, το στύβουμε και το ψιχουλιάζουμε. Κρατάμε το κρασί στην άκρη. Σε ένα μπολ βάζουμε τον κιμά, το ψωμί και όλα τα υπόλοιπα υλικά για τα σουτζουκάκια και τα ζυμώνουμε όλα μαζί μέχρι να αφρατέψει ο κιμάς. Βάζουμε το μείγμα του κιμά για λίγο στο ψυγείο.

Ζεσταίνουμε λίγο ελαιόλαδο σε ένα τηγάνι, σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Τα πλάθουμε μικρά μικρά, βουτώντας ενδιάμεσα τα χέρια μας στο κρασί. Τα τηγανίζουμε χωρίς να τα αλευρώσουμε για 2-3 λεπτά.

Αφού τα τηγανίσουμε όλα, τα αφήνουμε στην άκρη.

Για τη σάλτσα ντομάτας

Ζεσταίνουμε το βούτυρο σε μία κατσαρόλα, και όταν λιώσει, ρίχνουμε το σκόρδο και σοτάρουμε για 1 λεπτό. Προσθέτουμε τις ντομάτες και όλα τα υπόλοιπα υλικά για τη σάλτσα.

Βράζουμε τη σάλτσα για 10-15 λεπτά μέχρι να δέσει καλά.

Ρίχνουμε τα σουτζουκάκια στη σάλτσα ντομάτας να βράσουν για 10 λεπτά περίπου. Μην ξεχνάτε ότι είναι πολύ μικρά και δεν θέλουν πολύ ώρα βράσιμο και μαγείρεμα.

Αν τα έχετε πλάσει μεγάλα, τότε θέλουν παραπάνω ώρα τηγάνισμα και παραπάνω ώρα βράσιμο στη σάλτσα. Διαβάστε τα μυστικά για τα τέλεια σουτζουκάκια για να μάθετε περισσότερα.

Σερβίρουμε σε μια μεγάλη ωραία πιατέλα το ρύζι, με τα σουτζουκάκια και τη σάλτσα από πάνω.

Πηγή: argiro.gr