



Miss Casserole

Soul Food Seeker

Σουτζουκάκια σμυρνέϊκα με σάλτσα ντομάτας

Υλικά (για περίπου 30 τεμ.):

- 600 γρ. κιμά μοσχαρίσιο (το θέλει το λιπάκι του το σουτζουκάκι, μη μου πάρεις άπαχο κιμά - εγώ έβαλα λάπα για να καταλάβεις)
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο και 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 4 σκελ. σκόρδο τριμμένο (εγώ βάζω οκτώ - με έμαθες τώρα πια) και 2 σκελ. σκόρδο ολόκληρες με τη φλούδα για το τηγάνισμα
- 2 κουτ. γλυκού κοφτά κίμινο (εγώ σπάω σπόρους κίμινο με λίγο αλάτι στο γουδί μέχρι να γίνουν σκόνη - εσύ αν δεν θες βάλει απευθείας σκόνη, αλλά σαν το φρεσκοαλεσμένο κίμινο δεν έχει)
- 2-3 κουτ. σούπας ψιλοκομμένο μαϊντανό
- 2-3 κουτ. σούπας ψιλοκομμένο δυόσμο (μόνο τα φύλλα)
- 3 κουτ. σούπας ξύδι
- 680 γρ. τριμμένη ντομάτα (φρέσκια ή συσκευασμένη στο βάζο)
- 4-5 χουφτίτσες νερό (για το πλάσιμο)
- μία τσιμπιά πιπέρι καγιέν (προαιρετικά)
- αλάτι-πιπέρι-ζάχαρη

Εκτέλεση:

- Τσιγαρίζεις σε λίγο ελαιόλαδο το ψιλοκομμένο κρεμμύδι με λίγο αλάτι μέχρι να καραμελώσει. (ξεκινάς με δυνατή φωτιά και το ξεχνάς για 10 λεπτά σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά μέχρι να πάρει το χρώμα της καραμέλας).
- Δύο λεπτάκια πριν αποσύρεις το κρεμμύδι από τη φωτιά ανεβάζεις θερμοκρασία και προσθέτεις το σκόρδο και το κίμινο (ίσα ίσα να ζεσταθούν και να μοσχομυρίσουν).
- Σε ένα μπολ τοποθετείς τον κιμά, το τριμμένο κρεμμύδι, το καραμελωμένο κρεμμύδι (με το κίμινο και το σκόρδο), τον δυόσμο, τον μαϊντανό, το καγιέν, αλάτι, πιπέρι, τις 2 κουταλιές ξύδι και 4-5 χουφτίτσες νερό.
- Ζυμώνεις καλά (το μείγμα δεν πρέπει να είναι πολύ σφιχτό, γι αυτό βάλαμε το νεράκι).
- Πλάθεις σε μακρόστενο σχήμα λεπτά σουτζουκάκια, τα αλευρώνεις και τα τινάζεις ελαφρώς να φύγει το περιττό αλεύρι.

BLOG PAGE:

[HTTPS://MISSCASSEROLLE.HOME.BLOG/2019/05/18/MINI-CUMIN-KEBABS-WITH-TOMATO-SAUCE/](https://misscasserolle.home.blog/2019/05/18/mini-cumin-kebabs-with-tomato-sauce/)





Miss Casserole

Soul Food Seeker

Σουτζουκάκια σμυρνέϊκα με σάλτσα ντομάτας

Εκτέλεση (συνέχεια):

- Ζεσταίνεις σε μέτρια προς δυνατή φωτιά ένα μεγάλο τηγάνι (να τα χωρεσει και τα τριάντα), προσθέτεις λίγο ελαιόλαδο, τις δύο σκελίδες σκόρδο με τη φλούδα (για να αρωματιστεί το λάδι) και καφαλίζεις (λίγα-λίγα σε δόσεις) τα σουτζουκάκια από όλες τις πλευρές μέχρι να σταθεροποιηθεί το σχήμα τους και να πάρουν ωραίο χρώμα (όχι να μαγειρευτούν τελείως).
- Μόλις τσιγαρίσεις και την τελευταία δόση, τα επιστρέφεις όλα στο τηγάνι και προσθέτεις την ντομάτα, αλάτι-πιπέρι, μια τσιμπιά ζάχαρη και τη 1 κουτ. σούπας ξύδι.
- Ανακατεύεις απαλά χωρίς να τα σπάσεις και σιγοβράζεις σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά για 15-20' μέχρι να δέσει η σάλτσα.
- Σερβίρεις με λίγο φιλοκομμένο μαϊντανό και δυόσμο και συνοδεύεις με φρέσκο ψωμί (για βούτες).
- Καλή επιτυχία!



BLOG PAGE:

[HTTPS://MISSCASSEROLLE.HOME.BLOG/2019/05/18/MINI-CUMIN-KEBABS-WITH-TOMATO-SAUCE/](https://misscasserolle.home.blog/2019/05/18/mini-cumin-kebabs-with-tomato-sauce/)