

Σουτζουκάκια



Υλικά

1 κιλό άπαχος κιμάς

2 αυγά

1 κουταλάκι αλάτι

1/3 κουταλάκι κύμινο

Πιπέρι

100 γραμμ. φρυγανιά

2 σκελίδες σκόρδο αλεσμένο

1 μεγάλο κρεμμύδι αλεσμένο

1 σφηνάκι κρασί

Για τη σάλτσα

1 ½ κιλό ώριμες ντομάτες ξεφλουδισμένες

1 κουταλάκι ζάχαρη

Αλάτι & πιπέρι

Κύμινο

1 ξυλαράκι κανέλλα

100 γραμμ. ελαιόλαδο

2 σκελίδες σκόρδο

Διαδικασία

Σε ένα μπολ ζυμώνουμε τον κιμά με όλα τα υλικά πολύ καλά. Σκεπάζουμε με μια μεμβράνη κι αφήνουμε στο ψυγείο περίπου 15-20 λεπτά να μαριναριστεί η ζύμη. Πλάθουμε τα σουτζουκάκια στο ανάλογο σχήμα.

Τοποθετούμε τα σουτζουκάκια σε ένα ταψί με μια λαδόκολλα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς μέχρι να ροδίσουν.

Σε μια κατσαρόλιτσα, βάζουμε ένα ποτήρι νερό με τις αλεσμένες ντομάτες, τη ζάχαρη, το σκορδάκι, τα μπαχαρικά και το λάδι. Αφήνουμε να βράσουν για περίπου 15 λεπτά. Όταν δούμε τη σάλτσα να έχει δέσει, βάζουμε μέσα τα ήδη ψημένα σουτζουκάκια κι αφήνουμε να βράσουν.

Μετά από ένα δεκάλεπτο, είναι έτοιμα. Σερβίρουμε με σπυρωτό ρύζι, πουρέ ή πιλάφι.

Πηγή: ikypros.com