

11 Φεβρουαρίου 2020

Πικάντικα σουτζουκάκια στη σχάρα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Τα

έχουμε λατρέψει τα ψητά σουτζουκάκια. Τα έχουμε φάει σε χίλιες δυο παραλλαγές. Με ή χωρίς σκόρδο, αφράτα ή σφικτά, και εμείς εδώ σας δίνουμε την αυθεντική συνταγή που, αν θέλετε, η μοναδική της δυσκολία είναι ο πρόβειος κιμάς. Πρέπει να παρακαλέσετε τον χασάπη σας να ξεκοκκαλίσει τουλάχιστον 2 κιλά αρνί ή προβατίνα, να αφαιρέσει τα πολλά λίπη και το καθαρό κρέας να το περάσει από τη μηχανή. Είναι κάπως ακριβός ο πρόβειος κιμάς, αλλά είναι και πολύ νόστιμος.

Υλικά – για 4 άτομα

- 600 γραμμ. πρόβειο κιμά
- 300 γραμ. μπαγιάτικο ψωμί
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 κουτ. σούπας κοκκινοπίπερο
- 1 κουταλάκι μαυροπίπερο
- 1 κουτ. γλυκού κύμινο
- 2 μέτρια κρεμμύδια τριμμένα στον τρίφτη
- 3 κουτ. σούπας νερό
- αλάτι

Μουλιάζετε το μπαγιάτικο ψωμί και το στύβετε καλά με τα χέρια σας να στραγγίσει,. Το βάζετε σε ένα μπολ και προσθέτετε τον κιμά, το σκόρδο ψιλοκομμένο, το κοκκινοπίπερο, το μαυροπίπερο, το κύμινο, τα τριμμένα κρεμμύδια, 3 κουτ σούπας νερό και λίγο αλάτι. Τα ζυμώνετε καλά με τα χέρια σας.

Σκεπάζετε το μπολ με τον κιμά με μια πετσέτα και τον φυλάτε στο ψυγείο σας για 2-3 ώρες. Όταν έρθει η ώρα του ψησίματος, βγάζετε τον κιμά και τον πλάθετε σε μακρόστενα μπιφτεκάκια.

Τα αλείφετε με λάδι και τα ψήνετε στη σχάρα, αναποδογυρίζοντάς τα και από τις δυο πλευρές, μέχρι να ροδοψηθούν.

Μπορείτε να σερβίρετε τα πικάντικα σουτζουκάκια γαρνίροντας με ψητές ντομάτες, ψητές πιπεριές – κέρατο και λίγο κοκκινιστό πλιγούρι.

του Ηλία Μαμαλάκη

Πηγή: bostanistas.gr