

26 Μαΐου 2019

## Σουτζουκάκια σμυρνείικα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Ζυμώνετε τον κιμά με τη φρυγανιά, το ελαιόλαδο, το κύμινο, το σκόρδο και αλατοπίπερο. Αν το μίγμα είναι πολύ σφιχτό, προσθέτετε ελάχιστο νερό. Ύστερα, το πλάθετε κυλινδρικά σουτζουκάκια (κεφτέδες). Τα κρατάτε για τουλάχιστον ½ ώρα σκεπασμένα στο ψυγείο.

Ζεσταίνετε μπόλικο λάδι σε ένα τηγάνι και τηγανίζετε τμηματικά τα σουτζουκάκια, μέχρι να ροδίσουν από όλες τις πλευρές. Τα βγάζετε πάνω σε απορροφητικό χαρτί για να στραγγίσουν.

Πετάτε το λάδι που τηγανίσατε και βάζετε στο τηγάνι το ελαιόλαδο. Όταν ζεσταθεί ρίχνετε τις τριμμένες ντομάτες με τον πελτέ, αλατοπίπερο, τα γαρίφαλλα, την κανέλα και τη ζάχαρη και αφήνετε τη σάλτσα να σιγοβράσει. Όταν θα αρχίσει να πήζει προσθέτετε τα σουτζουκάκια και τα αφήνετε να βράσουν κι αυτά για λίγο μέσα στη σάλτσα.

Τα σερβίρετε με πιλάφι ρύζι ή πουρέ πατάτας.

### *Tips*

Το κύμινο είναι απαραίτητο στα σουτζουκάκια γιατί είναι το κύριο αρωματικό χαρακτηριστικό τους. Μάλιστα για πιο «φρέσκο» άρωμα παίρνετε σπόρους κύμινου (αρτυσιά) και τις κοπανίζετε πριν τους χρησιμοποιήσετε

Υλικά (για 4 άτομα):

250 γρ. κιμά βοδινό + 250 γρ. κιμά χοιρινό,  
2 σκελίδες σκόρδο τριμμένες (πολτοποιημένες),  
½ φλ. γαλέτα (φρυγανιά τριμμένη)  
4 κουταλιές ελαιόλαδο,  
1 κουταλάκι κύμινο σε σκόνη (αρτυσιά)  
αλάτι, πιπέρι, λάδι για το τηγάνισμα.

Για τη σάλτσα:

3 φλ. τριμμένες (ή αλεσμένες στο μπλέντερ) ώριμες ντομάτες,  
1 κουταλιά πελτέ ντομάτας,  
5 κουταλιές ελαιόλαδο,  
2-3 καρφιά γαρίφαλο,  
1 ξυλαράκι κανέλα,  
1 κοφτό κουταλάκι ζάχαρη,  
αλάτι, πιπέρι.

**Πηγή:** [like.philenews.com](http://like.philenews.com)