

Σουτζουκάκια Πολίτικα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτο:iatronet.gr

Υλικά

για τον κιμά: ● 1 κιλό κιμά ανάμεικτο (μοσχάρι-χοιρινό) ● 1 κουταλιά γλυκού κύμινο (σκόνη) ● 1 αυγό ● 1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο ● 2 σκελίδες σκόρδο λιωμένο ● 1 φλιτζάνι ψίχα μπαγιατική μουσκεμένη σε κόκκινο κρασί και στραγγισμένη καλά. ● Αλάτι και πιπέρι ● Λίγο αλεύρι για το τηγάνισμα ● Λίγο λάδι για το πλάσιμο.

για τη σάλτσα: ● 3 ώριμες μεγάλες ντομάτες ● 1 κουταλιά της σούπας πελτέ ● 1 σκελίδα σκόρδο ● 1/2 φλιτζάνι ζωμό (ή ένα κύβο) ● 1 ξύλο κανέλας ● 4-5 κόκκους μπαχάρι ● 1/4 φλιτζάνι ελαιόλαδο ● αλάτι, πιπέρι ● 1 κουταλάκι ζάχαρη ή μέλι.

Εκτέλεση: Ανακατέψτε όλα τα υλικά στη λεκάνη. Αφού τα πλάσετε καλά, αφήσετε τη ζύμη λίγο στο ψυγείο να σφίξει και να πάρει τα αρώματα. Πλάθουμε τα σουτζουκάκια μακρόστενα, τα αλευρώνουμε και τα ροδίζουμε σε τηγάνι με αρκετό λαδάκι.

Σε κατσαρολάκι ετοιμάζουμε χώρια τη σάλτσα. Ρίχνουμε μέσα στο λάδι, το σκόρδο

τριμμένο, τη ντομάτα ψιλοκομμένη, τον πελτέ λιωμένο στο ζωμό, και τα υπόλοιπα υλικά.

Βράζουμε σε χαμηλή φωτιά. Η σάλτσα είναι έτοιμη όταν ομογενοποιηθεί.

Τέλος βάζουμε κατά προτίμηση σε πυρίμαχο σκεύος τα σουτζουκάκια μας στριμωγμένα, περιχύνουμε τη σάλτσα έως ότου καλυφθούν καλά και ψήνουμε στο φούρνο στους 200 βαθμούς 20'. Σερβίρουμε με πιλάφι, πατάτες πουρέ ή πατάτες τηγανητές.

Πηγή: Βιθυνιακά Χρονικά, Τριμηνιαία Έκδοση της Αδελφότητας Βιθυνών«, Έτος Γ', Τεύχος 8, Ιούλιος-Σεπτέμβριος 2014.