

25 Αυγούστου 2019

Σουτζουκάκια με ρύζι

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



Συστατικά

50 ml ελαιόλαδο

2 σκ. σκόρδο

250 γρ. μοσχαρίσιο κιμά

250 γρ. χοιρινό κιμά

200 γρ. ψωμί του τοστ

100 ml γάλα 3,5% λιπαρά

1 αυγό
αλάτι
1 πρέζα μπούκοβο
1 ½ κ.γ. κύμινο
1 πρέζα πιπέρι
δυόσμο
20 ml ούζο
100 γρ. αλεύρι για πανάρισμα
50 ml σπορέλαιο για το τηγάνισμα

Για τη σάλτσα

1 κ.σ. ελαιόλαδο
1 μεσαίο κρεμμύδι
1 κ.σ. πελτέ τομάτας
2 φύλλα δάφνης
250 ml νερό
1 κύβο κότας
400 γρ. κονκασέ τομάτας ή 2 τομάτες ψιλοκομμένες
½ κ.γ. ζάχαρη
1 στικ κανέλας
Για το σερβίρισμα

ρύζι μπασμάτι
φρέσκο δυόσμο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τα σουτζουκάκια

Στο μίξερ χτυπάμε το λάδι και το σκόρδο.

Σε ένα μεγάλο μπολ θα ρίξουμε όλα τα υγρά υλικά μας. Το λάδι με το σκόρδο, το γάλα, το ούζο και το αυγό. Ανακατεύουμε με το σύρμα για 30 δευτερόλεπτα. Ρίχνουμε και το ψωμί σε κομμάτια, το κύμινο, το μπούκοβο και τον δυόσμο ψιλοκομμένο.

Ανακατεύουμε πολύ καλά με τα χέρια μέχρι να λιώσει τελείως το ψωμί.

Προσθέτουμε στο μείγμα αρκετό αλάτι και πιπέρι και τους δύο κιμάδες.

Ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα μας.

Σε ένα ταψάκι με αλεύρι, πλάθουμε τα σουτζουκάκια μας σε οβάλ σχήμα και τα τοποθετούμε στο ταψάκι. (περίπου 30-50 γρ. το καθένα)

Γυρνάμε τα σουτζουκάκια να πάει το αλεύρι παντού.

Βάζουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, ρίχνουμε σπορέλαιο και περιμένουμε 1 λεπτό να κάψει.

Απομακρύνουμε το παραπανίσιο αλεύρι, πλάθωντας στο χέρι και τοποθετούμε ένα-ένα τα σουτζουκάκια μας μέσα στο ταψί.

Τηγανίζουμε τα σουτζουκάκια μας μέχρι να πάρουν χρώμα από όλες τις πλευρές. (για περίπου 5 λεπτά)

Μεταφέρουμε τα σουτζουκάκια μας σε ένα ταψί ή σε ένα πιάτο στο οποίο έχουμε τοποθετήσει χαρτί κουζίνας για να στραγγίξουν τα περιττά λάδια.

Αφήνουμε στην άκρη.

Για τη σάλτσα

Βάζουμε μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά.

Χοντροκόβουμε ένα κρεμμύδι.

Ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο στην κατσαρόλα και βάζουμε και το κρεμμύδι.

Ρίχνουμε και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε. Περιμένουμε μέχρι να καραμελώσει το κρεμμύδι.

Μόλις καραμελώσει, ρίχνουμε 1 κ.σ. γεμάτη πελτέ τομάτας και σοτάρουμε καλά τουλάχιστον 1-2 λεπτά για να δέσει η σάλτσα.

Ρίχνουμε κανέλα, φύλλα δάφνης, 1 κύβο, τη ντομάτα και το νερό. Ανακατεύουμε λίγο και ρίχνουμε μέσα και τα σουτζουκάκια.

Καπακώνουμε και βράζουμε σε σιγανή φωτιά για 10 λεπτά να δέσει η σάλτσα και τα σουτζουκάκια μας να είναι έτοιμα.

Σερβίρουμε τα σουτζουκάκια μας με ρύζι μπασμάτι και φρέσκο δυόσμο!

Πηγή: briefingnews.gr