

Σουτζουκάκια σμυρνέικα

Τα σμυρνέικα σουτζουκάκια είναι ένα πάντρεμα του κεφτέ με το σουτζούκι. Στη Σμύρνη το 19ο αιώνα έχουμε κρεατομηχανές για το κόψιμο του κιμά και το νωπό κρέας ήταν σε αφθονία. Τότε πιθανόν προέκυψε αυτό το πάντρεμα.



Τα σμυρνέικα σουτζουκάκια έχουν μακρόστενο σχήμα και κυριαρχεί το κύμινο. Η ονομασία τους προέρχεται από την τούρκικη λέξη σουτζούκ που σημαίνει λουκάνικο, επειδή τα σουτζουκάκια θυμίζουν μικρά λουκάνικα.

Συνταγή

$\frac{3}{4}$ κιμά μοσχαρίσιο
2-3 σκελίδες σκόρδο
1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
λίγο πιπέρι
 $\frac{1}{2}$ κουταλάκι του γλυκού κύμινο
 $\frac{1}{2}$ φλυτζάνι τσαγιού τριμμένη φρυγανιά
6 κ.σ ελαιόλαδο
500 γραμμάρια χυμό φρέσκιας ντομάτες
1 κουταλιά του γλυκού ζάχαρη



Εκτέλεση

Βάζουμε το κιμά σε ένα μπολ. Ρίχνουμε μέσα όλα τα υλικά εκτός της σάλτσας και τη ζάχαρης. Ζυμώνουμε τον κιμά ώστε να ενωθούν τα υλικά. Σε μία κατσαρόλα βάζουμε λίγο ελαιόλαδο σε δυνατή φωτιά. Πλάθουμε τα σουτζουκάκια και τα βάζουμε μέσα. Τα γυροφέρνουμε για να πάρουν χρώμα. Μετά ρίχνουμε μέσα τη σάλτσα ντομάτας, τη ζάχαρη, λίγο αλάτι και το νερό όσο να τα σκεπάζει. Κλείνουμε την κατσαρόλα και χαμηλώνουμε τη φωτιά, για να σιγοβράσουν μισή ώρα περίπου και να μείνουν μόνο με το λάδι και τη σάλτσα τους. Σερβίρονται με ρύζι ή τηγανιτές πατάτες και μια δροσερή σαλάτα και τζατζίκι .

