

Σουτζουκάκια παραδοσιακά με κύμινο σε σάλτσα ντομάτας, βασισμένα στη σμυρνέικη συνταγή. Αφράτα σουτζουκάκια με ψωμί μουλιασμένο σε κρασί και τέλεια δεμένη κόκκινη σάλτσα. Ταιριάζουν υπέροχα με πουρέ ή πιλάφι. Απολαύστε τα!

## Τι θα χρειαστείτε

600 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος ή ανάμικτος

2 σκελίδες σκόρδο για τον κιμά + 1 σκελίδα για τη σάλτσα

4 φέτες ψωμί μπαγιάτικο

Λίγο κόκκινο κρασί

500 ml ντομάτα στον τρίφτη

1 πρέζα ζάχαρη

1 δαφνόφυλλο

1 κ.γλ κύμινο, προσθέστε κι άλλο ή αφαιρέστε ανάλογα τα γούστα σας

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

# Σουτζουκάκια σμυρνέικα με σάλτσα ντομάτας

## Εκτέλεση συνταγής

Μουσκεύουμε το ψωμί με το κρασί. Δεν χρειάζεται πολύ, ίσα να διαβραχεί το ψωμί παντού. Το ψιχουλιάζουμε.

Σε μπολ ανακατεύουμε το ψωμί, τον κιμά, το κύμινο και τις 2 σκελίδες σκόρδο τριμμένες.

Προσθέτουμε αλατοπίπερο, ελαιόλαδο 2-3 κουταλιές και λίγο χλιαρό νερό. Ζυμώνουμε πολύ καλά, τουλάχιστον για 5 λεπτά, να αφρατέψει ο κιμάς.

Αφήνουμε τον κιμά στην άκρη να ξεκουραστεί και ετοιμάζουμε τη σάλτσα.

Σε κατσαρόλα βάζουμε ελαιόλαδο, το σκόρδο σε φετάκια και σωτάρουμε ένα λεπτό. Ρίχνουμε τη ντομάτα, κύμινο και ένα φλιτζάνι νερό. Βάζουμε το δαφνόφυλλο, τη ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι. Σιγοβράζουμε τη σάλτσα για 20 λεπτά περίπου.

Εν τω μεταξύ τηγανίζουμε τα σουτζουκάκια σε μέτρια φωτιά, ίσα να πάρουν χρώμα. Τα βγάζουμε σε χαρτί κουζίνας να φύγουν τα περιττά λάδια.

Τα προσθέτουμε στη σάλτσα και σιγοβράζουμε ακόμα 15 λεπτά. Εναλλακτικά, μπορούμε να τελειώσουμε το φαγητό στο φούρνο. Βάζουμε τα σουτζουκάκια σε ταψί να σκεπάζονται με τη σάλτσα και τα ψήνουμε για 20 λεπτά.

Σερβίρουμε με [πουρέ](#) ή ρύζι [πιλάφι](#). Καλή όρεξη!

# Σουτζουκάκια σμυρνέικα με σάλτσα ντομάτας

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Μουσκεύουμε το ψωμί με το κρασί και το ψιχουλιάζουμε.
- 2 Σε μπολ ανακατεύουμε το ψωμί, τον κιμά, το κύμινο-και το σκόρδο.
- 3 Προσθέτουμε αλατοπίπερο, ελαιόλαδο 2-3 κουταλιές και λίγο χλιαρό νερό.
- 4 Ζυμώνουμε πολύ καλά, τουλάχιστον για 5 λεπτά, να αφρατέψει ο κιμάς. Αφήνουμε τον κιμά στην άκρη να ξεκουραστεί και ετοιμάζουμε τη σάλτσα.
- 5 Σε κατσαρόλα βάζουμε ελαιόλαδο, το σκόρδο σε φετάκια και σωτάρουμε ένα λεπτό.
- 6 Ρίχνουμε τη ντομάτα, κύμινο-και ένα φλιτζάνι νερό.
- 7 Βάζουμε το δαφνόφυλλο, τη ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι.-Σιγοβράζουμε τη σάλτσα για 20 λεπτά περίπου.
- 8 Τηγανίζουμε τα σουτζουκάκια σε μέτρια φωτιά, ίσα να πάρουν χρώμα. Τα βγάζουμε σε χαρτί κουζίνας να φύγουν τα περιττά λάδια.
- 9 Τα προσθέτουμε στη σάλτσα και σιγοβράζουμε ακόμα 15 λεπτά. Εναλλακτικά, μπορούμε να τελειώσουμε το φαγητό στο φούρνο. Βάζουμε τα σουτζουκάκια σε ταψί να σκεπάζονται με τη σάλτσα και τα ψήνουμε για 20 λεπτά.

10 Σερβίrouμε με πουρέ ή ρύζι. Καλή όρεξη!