



Σουτζουκάκια με πλιγούρι και αρωματική σάλτσα ντομάτας

Μερίδες: 5 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά. **Χρόνος ψησίματος:** 30 λεπτά

Φυλάσσουμε τη σάλτσα καλυμμένη στο ψυγείο για 3 ημέρες.

Υλικά:

150 γρ. ψιλό πλιγούρι
250 ml νερό καυτό
1 κρεμμύδι, τριμμένο
2 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες
1 κ.σ. τοματοπελτέ
2 φέτες μπαγιάτικο ψωμί, μουλιασμένες και στυμμένες
1 κ.γλ. κύμινο
1 κ.σ. ρεβυθάλευρο ή αλεύρι για όλες τις χρήσεις
ελαιόλαδο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τη σάλτσα:

1 σκελίδα σκόρδο πολτοποιημένη
1 κ.σ. τοματοπελτέ
3 μπαχάρια
½ κ.γλ. κύμινο

420 γρ. Ντομάτα στον τρίφτη ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ

200 ml νερό
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά σερβιρίσματος:

πουρέ πατάτας

Εκτέλεση

- 1) Ξεκινάμε με το πλιγούρι. Ρίχνουμε σε μπολ το πλιγούρι μαζί με το καυτό νερό κλείνουμε με ένα πιάτο κι αφήνουμε να φουσκώσει στην άκρη για 15 λεπτά.
- 2) Ανοίγουμε το καπάκι και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά πέρα από το αλεύρι και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το αλεύρι και ζυμώνουμε. Αν χρειάζεται προσθέτουμε λίγο αλεύρι ακόμα. Βάζουμε τη ζύμη για 10 λεπτά στο ψυγείο.



- 3) Πλάθουμε 20 περίπου σουτζουκάκια και τα ακουμπάμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C στον αέρα, για 25 περίπου λεπτά, γυρίζοντάς τα στα μισά του χρόνου.
- 4) Όσο γίνονται τα σουτζουκάκια ετοιμάζουμε τη σάλτσα. Σε βαθύ τηγάνι, ρίχνουμε 4-5 κ.σ. ελαιόλαδο και αφήνουμε να ζεσταθεί. Μόλις ζεσταθεί ρίχνουμε το σκόρδο, τον πελτέ και τα μπαχαρικά και σοτάρουμε για 1 λεπτό. Περιχύνουμε με την [ντομάτα στον τρίφτη ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#), μαγειρεύουμε για 2-3 λεπτά, προσθετούμε το νερό, αλατοπιπερώνουμε, χαμηλώνουμε ελαφρώς το μάτι και αφήνουμε να βράσει η σάλτσα για 10 λεπτά. Μόλις είναι έτοιμη κι έχει δέσει, κλείνουμε τη φωτιά, αφαιρούμε τα μπαχαρικά και περιχύνουμε με 1 κ.σ. ελαιόλαδο.
- 5) Μόλις είναι έτοιμα τα σουτζουκάκια τα σερβίρουμε με πουρέ πατάτας και τη σάλτσα ντομάτας.