

Smyrnalaiset lihapyörökät

Σουτζουκάκια Σμυρνέικα

- 500 g** Jauhelihaa
- 3 dl** Vanhaa kuoretonta leipää
- 1** Muna
- 1 Nippu** Persiljaa
- 1** Sipuli
- 2** Valkosipulin kynttä murskana
- 1 tl** Kuminaa
- Suolaa**
- Pippuria**
- Oliiviöljyä paistamiseen**

- 1 dl** Paistossa käytettyä öljyä
- 4** Kypsää tomaattia
- Suolaa**
- Pippuria**
- Sokeria**



Liota leipää vedessä, jossa on tilkka viiniä. Purista vesi pois.

Silppua persilja, hienonna sipuli ja murskaa valkosipulin kynnet.

Tee tomaattien päihin ristiviillot, käytä ne kuumassa vedessä, kuori ja hienonna pieneksi.

Lisää leipämassan joukkoon jauheliha, muna, sipuli, valkosipuli ja mausteet.

Vaivaa taikina hyvin ja muotoile siitä pitkulaisia lihapyörököitä.

Paista pyörökät kuumassa öljyssä ja nosta valumaan.

Siivilöi öljy ja jätä 1 dl sivuun kastiketta varten. Puhdista pannu.

Kuumenna pannulla öljy ja lisää siihen hienonnettu tomaatti, suola, pippuri ja sokeri.

Anna kiehua n. 10 minuuttia. Jos näyttää kuivuvan, niin lisää tilkka viiniä tai vettä.

Nosta lihapyörökät tomaattikastikkeeseen ja anna hautua hetkinen, jotta pyörökät lämpenevät.

Tarjoile riisin, jyväpastan, ranskanperunoiden tai kasvisten kanssa.