



ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΚΙΜΑ



ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ "ΠΟΛΙΤΙΚΑ" ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ

ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙ / ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙ "POLIS" MB104

Υλικά για 4-5 μερίδες

Για τα κεφτεδάκια

- 1kg ανάμεικτος κιμάς (50% χοιρινός – 50% μοσχαρίσιος)
- **100g Μείγμα για πολιτικό κεφτεδάκι / σουτζουκάκι "Polis"**
- 200ml νερό
- Λίγο ελαιόλαδο

Θα χρειαστείτε ακόμη: Λίγο επιπλέον ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

Για extra αφράτα "πολίτικα" κεφτεδάκια: Προσθέστε 1 αυγό στον κιμά και ζυμώστε καλά

Για τη σάλτσα τομάτας

- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη
- 500g ώριμες τομάτες, κομμένες σε ζαράκι
- 1 κουτ. σούπας πάστα τομάτας
- Αλάτι, πιπέρι μαύρο
- Ρίγανη & δυόσμος τριμμένος
- Μαϊδανός ψιλοκομμένος
- Λίγη ζάχαρη
- Λίγο ελαιόλαδο

Προετοιμασία

1. Προσθέστε το **Μείγμα "Polis"** και το νερό σε ένα μεγάλο μπολ και ενυδατώστε το μείγμα για 1'
2. Συμπληρώστε τον κιμά και το ελαιόλαδο, και ζυμώστε καλά πλάθοντας στο ανάλογο σχήμα
3. Τηγανίστε τα κεφτεδάκια σε αντικολλητικό τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο, σε μέτρια προς δυνατή φωτιά
4. Κατόπιν βγάλτε τα από το τηγάνι, και αφήστε τα για λίγο σε ένα πιάτο με απορροφητικό χαρτί
5. Ετοιμάστε τη σάλτσα σωτάροντας το κρεμμύδι και το σκόρδο σε ένα τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο. Συμπληρώστε τις τομάτες και προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά σιγοβράζοντας τη σάλτσα για 10' περίπου
6. Προσθέστε τα κεφτεδάκια στο τηγάνι με τη σάλτσα και μαγειρέψτε για 3-4' ακόμη
7. Σερβίρετε με ρύζι πιλάφι και extra ψιλοκομμένο μαϊδανό
8. Καλή σας όρεξη