



# Soutzoukakia - greckie pulpety w sosie pomidorowym

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Aromatyczne pulpety w winno-pomidorowym sosie to propozycja na obiad prosto ze słonecznej Grecji. Są naprawdę pyszne, a ich przygotowanie nie zajmie więcej niż 30 minut. Najlepiej smakują serwowane z ryżem. Ze względu na zawartość wina, dania nie powinny spożywać dzieci i kobiety w ciąży.

Danie: **Obiad,**

Osób: **5**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**



# wanie

## Krok 1

Przygotować sos pomidorowy: czosnek drobno posiekać. Na patelni rozgrzać oliwę, dodać czosnek, przesmażyć. Następnie dodać koncentrat pomidorowy i wszystkie przyprawy i chwilę razem smażyć. W tym czasie zblendować na gładką masę pomidory z winem. Wlać na patelnię. Dokładnie wymieszać, aby składniki się połączyły. Zmniejszyć ogień do minimum i podgrzewać do czasu przygotowania pulpetów.

## Krok 2

Przygotować pulpety: czosnek i cebulę drobno posiekać i zeszklić na łyżce oliwy. Dodać bułkę tartą, kmin rzymski, paprykę i pieprz. Przesmażyć. Do miski włożyć mięso mielone, sól, wino, a następnie dodać składniki z patelni. Dokładnie wymieszać.

## Krok 3

Na talerz wysypać trochę mąki ziemniaczanej. Na dużej patelni rozgrzać oliwę. Dłonią formować pulpety i obtaczać je w mące, a następnie kłaść na patelni. Obsmażyć z każdej strony, a gdy pulpety będą już gotowe, zalać je sosem. Posypać natką pietruszki i serwować.

# Pulpety:

- 500 g mielonej wołowiny,
- 50 ml białego wytrawnego wina,
- 2 ząbki czosnku,
- ½ cebuli,
- 60 g bułki tartej,
- 1 łyżeczka kminu rzymskiego,
- 1 łyżeczka ostrej papryki,
- 1 łyżeczka soli,
- ½ łyżeczki czarnego pieprzu,
- mąka ziemniaczana do obtoczenia,
- oliwa z oliwek do smażenia

# Sos pomidorowy:

- 1 puszka krojonych pomidorów,
- 100 ml białego wytrawnego wina,
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego,
- 2 ząbki czosnku,
- 2 łyżeczki cukru,
- 1 łyżeczka oregano,
- 1 łyżeczka soli,
- ½ łyżeczki cynamonu,
- ½ łyżeczki czarnego pieprzu,
- 1 łyżka oliwy z oliwek

# Dodatkowo:

- posiekana natka pietruszki