

Elenina *soutzoukakia*



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 mlevene svinjetine
- 2 češnja belog luka
- 1 kašičica crnog bibera
- 1 kašičica soli
- 1/2 čaše suvog crnog vina
- 2 mlevena melba tosta
- 1 jaje
- 2 kašike ekstra devicanskog maslinovog ulja
- 1/2 čaše vode
- ulje za prženje

Za sos:

- 1 konzerva soka od paradajza ili 4 sveža pasirana paradajza
- 1/2 kašičice šecera
- so i sveže mleveni biber
- 1/2 čaše vode
- 3 kašike maslinovog ulja ili putera

Priprema

SOUTZOUKAKIA: Stavite mleveno meso i druge sastojke u ciniju i mesite oko 5 minuta dok smesa ne postane ujednacena. Smesu zatim treba ostaviti u frižideru na pola sata da "odmori". Nakon toga, od smese pravite male kobasice. Zagrejte ulje u tiganju i stavite kuhinjski papir da upije višak masnoce.

SOS: Stavite sve sastojke za sos u tiganj i kuvajte na tihoj vatri 10 minuta uz povremeno mešanje dok se sastojci

ne sjedine ali tako da sos ne postane previše gust. im je sos spreman, sklonite tiganj sa šporeta, sipajte soutzoukakia kobasice u sos kako bi upile njegovu aromu. Služiti uz pilav i zelenu salatu.