

## Soutzoukakia

Köttbullar kallas inte alltid köttbullar av grekerna, även om den som visar kökets rätter för besökaren ofta kallar allt för "meat-balls". Köttbullar utan sås av något slag heter t.ex. *keftédes*. Köttbullar med tomatsås, som detta recept beskriver, heter *soutzoukakia*. Dessa har också oftast avlång form (namnet kommer från soutzoúki som är ett slags små korvar), men för enkelhetens skull går det också att göra dem runda.

Här följer en variant av ett recept på soutzoukakia för fyra portioner.

### Ingredienser

- ½ kg köttfärs (gärna grovmald)
- 1-2 gula lökar
- 4 vitlöksklyftor
- 1 ägg
- 4-5 skivor vitt bröd utan kanter
- 1½ tsk salt
- svartpeppar
- 2 tsk timjan (helst nyplockad direkt från en tur i bergen, annars kanske något större mängd)
- 2 dl olivolja (till stekning)

Tomatsås:

- 3 dl passerade tomater (finns att köpa i 500 g:s förpackning både i Grekland och i Sverige)
- salt
- peppar

### Tillagning

Lägg brödsnivorna i vatten en stund och krama sedan ur vattnet (men inte allt) och lägg dem i en skål. Finhacka löken och vitlöken som sedan också läggs i skålen. Tillsätt därefter ägget, salt, peppar och timjan. Rör om och blanda sist i köttfärsen. Låt stå ett litet tag och forma sedan avlånga köttbullar (den late gör runda). Om man vill kan man rulla köttbullarna i vetemjöl, men det är inte nödvändigt.

Stek sedan i olivolja. Köttbullarna ska ligga ganska tätt så att oljan når en bra bit upp. Vänd köttbullarna flera gånger under stekningen. Blanda sedan de passerade tomaterna i en annan skål med någon dl vatten, salta och peppra något och rör om blandningen som slutligen hålls över köttbullarna i stekpannan. Låt det hela puttra på svag värme en stund.

Därefter är det bara att avnjuta anrättningen tillsammans med t.ex. ris eller *kritharákia* som är kornformad pasta.