

Κεφτεδάκια σμυρνέικα με πιλάφι

Υλικά

- 1kg κιμάς ανάμεικτος (60% χοιρινός – 40% μοσχαρίσιος)
- **125g Combi για Κεφτεδάκι (Κωδ. 45512)**
- **400g Σάλτσα Σμυρνέικη (Κωδ. 55740)**
- **20g Ζωμός Λαχανικών σε πάστα (Κωδ. 43948)**
- **2 κ.γ. Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014)**
- 250ml κρύο νερό
- 400g ρύζι κίτρινο (parboiled)
- 1 κ.σ. φρέσκος δυόσμος ψιλοκομμένος
- 40ml κρασί κόκκινο
- 20ml ελαιόλαδο
- 80g βούτυρο
- 1-2 φύλλα δάφνης

Εκτέλεση

1. Σε μπολ ενυδατώνουμε το Combi για Κεφτεδάκι στο νερό, και στη συνέχεια προσθέτουμε το δυόσμο, τον κιμά, μια κουταλιά ελαιόλαδο και ζυμώνουμε. Πλάθουμε τα κεφτεδάκια.
2. Σε καυτό λάδι τηγανίζουμε τα κεφτεδάκια και τα αφήνουμε στην άκρη, σε απορροφητικό χαρτί.
3. Σε μια κατσαρόλα ετοιμάζουμε το ζωμό σε 1 λίτρο νερό. Προσθέτουμε την Πάστα Σκόρδου, το φύλλο δάφνης, το βούτυρο σε κύβους και το ρύζι καλά πλυμένο. Βράζουμε σκεπασμένο σε χαμηλή φωτιά, να γίνει σπυρωτό.
4. Σε ένα μεγάλο τηγάνι σοτάρουμε λίγο σκόρδο, σβήνουμε με λίγο κρασί και ρίχνουμε τη Σμυρνέικη Σάλτσα και τα κεφτεδάκια. Βράζουμε για 3-4 λεπτά να δέσει η σάλτσα και αποσύρουμε.
5. Σερβίρουμε το πιλάφι. Από πάνω μια κουταλιά από τη σάλτσα και 4-5 κεφτεδάκια.