



## Μακεδονίτικα σουτζουκάκια με κρέμα γιαουρτιού

### Υλικά

- 1kg κιμάς ανάμεικτος (μοσχάρι 80% - ζυγούρι 20%)
- 90g Combi Μπιφτέκι Έξτρα Αφράτο (Κωδ. 45601)
- 12g Καρύκευμα για Κεμπάπ (Κωδ. 45505)
- 150g Σάλτσα Μπεςαμέλ Fix (Κωδ. 43855)
- 300g Σάλτσα Σμυρνέικη (Κωδ. 55740)
- 300g στραγγιστό γιαούρτι
- 1 κ. γ. μπούκοβο καυτερό

### Εκτέλεση

1. Σε μπασίνα ανακατεύουμε καλά με σύρμα την Μπεςαμέλ Fix με το γιαούρτι και 100g νερό.
2. Σε άλλη μπασίνα, ενυδατώνουμε το Combi με 170g νερό, προσθέτουμε τον κιμά και το Καρύκευμα για Κεμπάπ και ζυμώνουμε καλά. Πλάθουμε σε σουτζουκάκια 70-80g.
3. Ρίχνουμε σε πυρίμαχο δισκάκι τη Σάλτσα Σμυρνέικη στη βάση και τοποθετούμε από πάνω τα σουτζουκάκια.
4. Με μια σακούλα ζαχαροπλαστικής κάνουμε 3-4 μεγάλες ροζέτες από την κρέμα γιαουρτιού και πασπαλίζουμε με μπούκοβο.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε φούρνο 180°C για περίπου 30 λεπτά να πάρουν ωραίο χρώμα.

#ΜαζίΣτοΑυριοΤουΚρεοπωλείου