Polpetta di Hamburgher

Hamburger Köftesi

500 gr. carne macinate per la polpetta
1 cipolla media secca
3 cucchiai pangrattato
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di spezie di polpetta(nome è primavera d
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale

Dopo aversi tarttugiato la cipolla sopra si aggiungono carne macinata, sale, pepenero, pangrattato, cumino e spezie (primavera di polpetta).
S'impastano tutti gli ingredineti per 10 minuti.
Dopo aversi riposato l'impasto di polpetta si tagliano i pezzi come grandezza di limone, e si fanno le figure come piattino con strincimento con parti interni delle due mani.
Si cucinano sulla grillia elettrica.
Dopo aversi messo tra delle pani di hamburgher e si fa servirsi insieme con salata di russa, ketchup e sottaceti.

Nota: Per prepararsi pane di hamburgher si può prendersi l'aiuto dalla parte di ricette d'impastimento.