Antipasto alla Polpetta

Köfteli Kanepe

200 gr. di carne macinate per polpetta
1 cipolla secca e piccola
2 - 3 rami di prezzemoli
Mezzo cucchiaino di di pepenero
1 cucchiaino di sale
5 fetti pani di toast
Ketchup
Maionese

Le cipolle secche si grattugiano. Sopra si aggiungono carne macinata, cumino, pepenero, sale e prezzemoli macinati finemente. Cosi si impastano ancora per 5 minuti.
L'impasto di polpetta dopo aver riposate nello frigo per 20 minuti si condivide 20 pezzi uguali. Dopo che rotolato ogni pezzo con le mani poi si schiaccia un po e cosi si da la figura.
Le polpette che preparata si cucinano sulla griglia omogeneamente.
I pani di toast si tagliano in 4 dal mezzo cosi si avra 20 pezzi di pani.
Sopra dei pani prima si metet dal ketchup, poi la sopra si mettono delle polpette cucinate. Sopra di quella si schiaccia un pò di maionese.
Se volendo in mezzo degli antipasti si possono figurarsi con i rami di prezzemolo e con patatine fritte. Si servirsi.

Nota: Nell'impasto di antipasto non si mette il pane.