Seco albóndigas

Kuru Köfte

750 gramos terreno carne
4 rebanadas de pan rancia
2 cebollas, medianas
1 huevo
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita cumin
1 cucharadita de sal
8-10 tallos de perejil

Derrumbarse rancia rebanadas de pan en un tazón grande.
Rallar la cebolla en ella.
Amasar hasta obtener sin problemas.
Añadir terreno carne, el huevo y especias y luego, al menos, 10 minutos.
Añadir el perejil finamente rebanado, y luego amasar hasta que el perejil difusa mezcla igual a todos.
Deje reposar en la nevera al menos una hora.
Forma de albóndigas, cocinar en horno o parrilla.

Nota: Si deja que la mezcla de pie en el refrigerador por una noche a obtener un mejor resultado.