



Polpetta di Vassaio

Tepsi Köftesi



1 kg. carne macinata senza grassa di vitello
1 cipolla media
1 uova
Interno unquarto di pane raffermo
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di pepenero
1,5 cucchiaini di sale
Per interno;
10 - 12 fetti di formaggio a bianco

- # Sopra di pane raffermo si grattugia la cipolla e si rompe l'uovo poi si miscelano finchè il pane si ammorbidisce.
- # Alla sopra si aggiungono carne macinata, cumino, sale, pepe nero insieme 7 - 8 rami di prezzemolo macinati.
- # Poi uno stampo di forno si oli e poi la miscelata di polpetta preparata si svuota dentro la metà.
- # Poi alla sopra di polpetta si mette il formaggio fettato. Poi l'altra metà di polpetta si mette sopra del formaggio.
- # Poi la polpetta preparata si mette nella parte inferiore dello frigo e si lascia riposare circa per 1 ora.
- # Dopo la polpetta preparata si mette nel forno irscoldato a 200 gradi e si cucina finchè si arrossisce la sopra.
- # Si leva dal forno e poi si servirsi con fettare insieme con qualsiasi garnitura.

Nota: Polpetta cucinata si può levare dal mezzo dello stampo del forno.