



Polpetta di Salsiccia ed alla Salsa

Sucuklu Salçalı Köfte



Mezzo kg. di carne macinata
Mezzo rotolamento salsiccia
1 pepe di chiarliston
1 cipolla
1 nuova
1 cucchiaino di sale
Per il sugo;
3 pomodori
1 bicchiere d'acqua
2 cucchiaino salsa di pomodoro
2 zuccheri in cubo
2 cucchiaini d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale

- # Le salsicce si macina fine ed alla sopra si aggiungono cipolla grattugiato carne macinata sale uova e pepe tagliata infine poi tutti i materiali si miscelano bene e dopo si mettono nello frigo per riposare circa mezz'oretta.
- # Dopo del tempo si fanno le polpette come volendo.
- # Poi le polpette si filano nel vassoio oliato poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldata 200 gradi e si cucina finche si arrossiscono le polpette.
- # Questo momento si prepara il sugo di polpetta, per questo i pomodori si grattugiano poi si mettono in una ciotola profonda e dalla sopra si aggiunge un bicchiere d'acqua , zucchero, olio vegetale e sale.
- # Poi il sugo preparato si mette sul fuoco e quando arriva nel momento di bollimento il fuoco regola basso e si continua a cucinare ancora per 5 minuti e poi si leva dal fuoco.
- # Le polpette levate dal forno si mette nel piatto da servire e dalla sopra si mette dal sugo preparato.

Nota: Nella preparazione di questa polpetta non si usano le altre spezie perchè salsiccia include abbastanza spezie.