



Polpetta di Russo

Rus Köftesi (Pajaski)



500 gr. di carne macinata
1 cucchiaio di latte
1 uova
1 cucchiaio di pangrattato
Mezzo cucchianino di pepe nero
1 cucchianino di sale
Per friggere;
100 grammi di margarina
1 bicchiere farina di galeta
Per il sugo;
1 cipolla
8 - 10 prezzemolo
1 cucchianino di sale

- # Carne macinata, un cucchiaio di pangrattato, latte, albumi d'uova, sale e pepe nero si miscelano bene.
- # Dopo dalla miscelata di polpetta si fanno le polpette schiacciata poi questa polpetta si rotolano bene e si mette nello frigo per riposare una notte intera
- # Il giorno dopo le polpette si fanno passare dalla pangrattato poi si arrossiscono nella padella a pressione alta
- # Nell'olio riscaldato si fanno girare le cipolle tagliata e poi si aggiungono i funghi tagliati.
- # Dopo questa miscela thun si vota ma sopra delle polpette cucina te.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Nella ricetta originale di questa polpetta si puo aggiungere anche un bicchierino di crema.