



## Fagotto di Russo

Rus Bohçası



Un pacco di lievito pronto  
Un cucchiaino di zucchero  
Un bicchiere di latte  
Mezzo bicchiere d'acqua fresca  
Due cucchiaini di burro  
3 cucchiaini di sale  
In quantità di farina  
Per interno;  
250 grammi di carne macinata  
2 cipolle  
6 cucchiali olio vegetale  
Un cucchiaino di pepe nero  
Un cucchiaino di sale  
Per friggere;  
2 bicchieri di olio vegetale

# Acqua fresca latte zucchero e lievito si mettono in una ciotola profonda e si miscelano poi si aggiunge burro ammorbidente e si cucina con il dito. Poi alla sopra si pizzica sale e si aggiunge finché è per avere un impasto mezzo morbido dopo si coperta e si lascia riposare per 45 minuti.

# In questo momento si preparano i materiali per interno cipolla si arrossisce bene con l'olio caldo alla sua pressi aggiunge carne macinata e si arrossisce finché lascia il liquido e poi risucchia.

# Poi si aggiungono sale e pepe nero dopo si lascia raffreddare.

# Poi dall'impasto riposato si prendono i pezzi dimensione di limone dopo questi pezzi si mettono sul tavolo Farinato e si aprono dimensione del fondo di piattino di dolce.

# In mezzo si mette dalla miscelata preparata e poi dai fianchi si riempirono o piegano verso sopra così si rotola dentro delle mani e diventa la figura rotonda.

# Poi si lasciano dentro nell'olio caldo e si arrossiscono finché diventano colore viola.

# Servirsi in caldo.

Nota: Fagotto di Russo si arrossisce nella pentola profonda per non consumare tanto olio. Per questo preferisce di usare una ciotola profonda.