



Polpetta Secca

Kuru Köfte



750 gr. carne macinata per la polpetta
4 fetti di pane raffermo
2 cipolle medie secche
1 uova
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di sale
8- 10 rami di prezzemolo

- # Pane raffermo si mette nella ciotola d'impastamento polpetta.
- # Sopra si trattugiano le cipolle, (così non è bisogno di bagnare pane e schiaggire l'liquido di cipolla).
- # Questi due si impastano perfetto.
- # Dopo aversi aggiunti uova, carne macinata, e spezie si impasta ancora per 10 minuti.
- # Dopo aversi aggiunto preezzemolo si continua ad impastare finche prende tutte le parte il prezzemolo.
- # Poi si lascia a riposarsi per 1 ora nello frigo.
- # Poi si danno le figure alle polpette e poi si arrossiscono sulla grillia oppure in un forno eltrico.

Nota: Se l'impasto di polpetta si rilascia nello frigo per una notte sara meglio.