



La Polpetta con Patata in Ciotola

Patatesli Sahan Köftesi



Mezzo kg. carne macinata per la polpetta
1 cipolla secca
1 uova
2 fetti interno di pane raffermo
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino pepenero
4 patate grandezze normale
1 cucchiali di salsa
1 tazzina olio vegetale
2 bicchieri l'acque

- # Dopo aversi trattugiato le cipolle si miscela bene con fetti di pane raffermo e poi si aggiungono uova, carne macinata e spezzi e poi si impasta ancora per 10 minuti.
- # Dopo aversi riposato nello frigo l'impasto di polpetta , si sbucano le patate, e si tagliano rotondo .
- # Poi si mettono in una pentola un pezzo di polpetta e una fetta di patata .
- # Sopra si mette la miscela che preparatada dall'acqua, salsa e dall'olio , si chiude il coperchio.
- # E si cucina sul fuoco medio per 45 minuti.

Nota: Questa polpetta si può prepararsi per con la melanzane anche.