



Polpetta di Bosgnacco

Boşnak Köftesi



400 gr di carne macinata
1 cipolla
1 bicchiere pezzi di pane
1 uova
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
2 cucchiali di carne arrostita
Mezzo bicchiere di formaggio grattugiato

- # Sopra di pane polverato si aggiungono cipolla e uova poi si miscelano.
- # Dopo alla sopra si aggiungono carne macinata Pepenero Cumino e menta secca e sale poi si miscela ancora per 5 minuti. Poi si inserisce nello frigo per riposare circa per un'oretta.
- # Dopo un'ora si leva dal frigo e poi si prendono i pezzi grandezza di noce prima si rotolano poi si schiacciano Così diventano come figura di polpetta.
- # Sopra di prima polpetta si mette abbastanza dallo formaggio poi dalla carne arrostita e poi di nuovo si mette il formaggio dopo alla sopra si inserisce seconda polpetta preparata e dai fianchi si schiacciano.
- # Si fa ugualmente finché finiscono tutte le polpette.
- # Polpetta preparata si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina circa per 25 o 30 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Nella ricetta originale si usa carne asciutta.