



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## 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 cucchiari di carne arrossite  
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.