



Polpetta di Hamburgerher

Hamburger Köftesi



500 gr. carne macinata per la polpetta
1 cipolla media secca
3 cucchiai pangrattato
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di spezie di polpetta(nome è primavera d
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale

Dopo aversi tartugliato la cipolla sopra si aggiungono carne macinata, sale, pepenero, pangrattato, cumino e spezie (primavera di polpetta).

S'impastano tutti gli ingredinetti per 10 minuti.

Dopo aversi riposato l'impasto di polpetta si taglano i pezzi come grandezza di limone, e si fanno le figure come piattino con strincimento con parti interni delle due mani.

Si cucinano sulla grillia elettrica.

Dopo aversi messo tra delle pani di hamburgerher e si fa servirsi insieme con salata di russa, ketchup e sottaceti.

Nota: Per prepararsi pane di hamburger si può prendersi l'aiuto dalla parte di ricette d'impastamento.