



Polpetta con Crespatura

Krepli Köfte



500 gr. carne macinata per la polpetta
Interno di 2 fetti pane raffermo

1 uova
1 cipolla secca
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di pepenero
Formaggio biancato
Per la crespatura;
1 uova
1 bicchiere di latte
2 tazzine di caffè farine
1 cucchiaino di sale
Olio vegetale

Prima si prepara la polpetta. Per questa; si tartugia la cipolla, dentro si aggiunge interno delle pani e s'impastano finchè diventa l'impasto interno del pane raffermo.

Sopra si aggiungono gli altri ingredienti per la polpetta, e si impasta ancora per 10 minuti, durante preparando la crespatura l'impasto di polpata si inserisce nello frigo a riposare.

Gli ingredienti della crespatura si mettono in una ciotola in fondo e si mescolano bene.

Si cucina l'impasto di crespatura in un tavolo oliato con girando tutte le parti.

Dopo aversi preparato tutte le crespature , si prendono i pezzi della polpetta come la grandezza più piccola della polpetta di hamburger.

Le polpette si cucinano in un tavolo poco oliata.

Le polpette preparate si mettono dentro delle crespature e poi le crespature si piegano com'è il pacchetto.

Le crespature piegate si mettono nel vassoio secondo delle parti piegati arrivano in parte basso.

Sopra delle polpette crespetute si mettono il pezzo del formaggio.

Si cucinano nel forno riscaldato 180 gradi finchè si sciolgono i formaggi.

Si fa servirsi a caldo.

Nota: Se volendo si può aggiungersi bistecca dentro della crespatura.