



Polpetta con Sottaceto

Sirkeli Köfte



400 grammi di carne macinata
2 fetti interno di pangrattato
5 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di Pepe Nero
Due cucchiaini di sale
1 bicchierino di olio vegetale
Per il liquido;
3 cucchiai d'aceto
1,5 bicchieri d'acqua

- # Aglio pesta bene poi i pezzi di pane si bagna.
- # Carne macinata aglio intero di pangrattato sale e pepe nero si impastano bene circa per 3 o 4 minuti.
- # Dall'impasto impasto preparato si prendono i pezzi grandezza di noce e si rotolano.
- # Nella padella si mette olio vegetale dopo aver riscaldato si arrossiscono le polpette preparate.
- # Alla sopra si aggiungono l'acqua calda e sotto aceto poi si coperta il coperchio e si lascia avvicinare Cerca per 15 o 20 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Per la questa ricetta si preferisce di usare sottaceto di uva.