CEVAPCICI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di carne di manzo tritata,
- 300 g di carne di maiale tritata,
- 2 cipolle,
- olio,
- sale,
- pepe.

Tritate la cipolla, aggiungete la carne con una presina di pepe e sale, mescolate gli ingredienti e mettete il composto nel frullatore fino a che non diventa una purea.
Con le mani bagnate preparate delle polpettine allungate, di circa 8 cm.
Scaldate una piastra e quando sarà bollente mettetevi a cuocere le polpette che avrete unto di olio; le polpette devono essere quasi bruciate sull'esterno.
Servire con contorno di cipolle tritate fini e/o salsa di peperoni.