

SECONDI PIATTI

Bito?ki bielorusso

LUOGO: **Europa / Bielorussia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 500 gr

CIPOLLE 1

UOVA 1

BURRO fuso40 -

SPEZIE MISTE

SALE

Amate i piatti internazionali e soprattutto siete sempre a caccia di nuove idee? Bene, allora provate a fare la ricetta del Bito ki bielorusso, che assomiglia molto alla nostra polpetta della nonna. Si differenzia dalla polpetta classica perché è ricca di cipolle e di spezie, quindi molto aromatica e gustosa. Semplice e sfiziosa piacerà a tutta la famiglia!

PREPARAZIONE

- 1 Mettete il manzo in un tritacarne. Aggiungetevi le cipolle crude affettate finemente, uova, spezie, sale.





2 Impastate e formate dei bito ki (a forma di polpetta schiacciata) e friggeteli nel burro bollente.



