

SECONDI PIATTI

Ka?abki (polpette) con uvetta

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

300g di formaggio spalmabile
5 cucchiaini di farina
1 cucchiaio di panna acida
2 uova
4 cucchiaini di uvetta
lardo

PREPARAZIONE

- 1 Schiacciate il formaggio spalmabile, aggiungetevi la farina, le uova, la panna acida e miscelate. Formate con il composto delle tortine schiacciate, al centro delle quali metterete dell'uvetta preventivamente lasciata in ammollo ed asciugata. Formate, ora con le tortine, delle polpette prestando attenzione a lasciare l'uvetta nel centro.
Infarinate le polpette e friggetele in abbondante lardo fuso. Trasferite, quindi, le polpette in forno e terminate la cottura per 5-6 minuti.