Cevàpcici

Ingredienti

- 250 carne di manzo macinata
- 250 grammi carne di maiale macinata
- 1 cipolla
- paprica
- farina
- sale
- pepe

Preparazione

- Raccogliete le carni macinate in una ciotola insieme con la cipolla tritata, un cucchiaio di paprica, sale e pepe.
- Mescolate e impastate il composto con le mani per qualche minuto, quindi formate tante polpette lunghe circa 8 cm e spesse 2.
- Infarinatele e lasciatele riposare per circa 2 ore, quindi cuocetele sulla griglia ben calda fino a che non saranno dorate.
- Servite subito.