

ZAMOTANE POLPETICE

- 300 gr na fite narezanog hamburgera (ja sam ga pronašla u Tommy-a)
- 500 gr mljevenog mesa (ovisi koliko će vas jesti, ja sam ovu količinu prepolovila i pola napravila kao obične polpete, pola ovako)
- 1 kapula
- 3 češnja bilog luka
- malo pretusimula
- 1 jaje
- 1 peperoncino (ako neće jesti djeca)
- 2 deblje fite kruha namočenog u mliku
- malo crvene paprike
- sol, papar i po želji malo začina za polpete
- 150 gr gaude, mozzarele ili sira kojeg vi volite

Od mesa, kruha namočenog u mliku, jaja, sitno nasjeckane kapule, bilog luka, pretusimula, soli, papra i drugih začina po želji napravite homogenu smjesu. U kalup za muffine stavite fite narezanog hamuburega kao na slici. U sredinu stavite smjesu za polpete te ugurajte komadić sira. Preklopite, zabodite čačalicom i pecite na 180 C 45 minuta.

