

Jagnjeci hamburger



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za hamburgere:

- **750 g** jagnjece mleveno
- **1 glavic**acrnog luka
- **1** jaje
- **50 g** prezli
- **8**veknica za hamburgere
- **1** vezazacinskog bilja, oregano, nana
- i šta volite, bosiljak npr.

Priprema

Ovo nije neka nauka. Pomešaj sve u ciniju, osim prezli. Dodajuci jaje, dobijete dobar sastav. Bude malo mokro, ali to popiju prezle kasnije. Dodaj polako prezle, dok masa ne bude presuva, ali dovoljno homogena da se mogu praviti pljeskavice za hamburger. Napravi od mešavine 8 komada i stavi na gril ili u tiganj.

Pecemo 15 minuta, okrenuti na drugu stranu hamburgera posle 9 minuta.

Savet

Serviramo na veknici sa zelenom salatom i nekim sosom koji volite.