

# **Mini hamburgeri**



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **200 ml mleka**
- **100 ml vode**
- **60 g putera**
- **500 g brašna**
- **1 kesica suvog kvasca**
- **2 kašike šecera**
- **2 kašice soli**
- **2 jajeta**
- **20 g susama**

### **Za punjenje zemicki:**

- **150 g budimske salame**
- **100 g topi sira u listicima**
- **250 g krem sira**
- **nekoliko listova zelene salate**

## **Priprema**

U šerpicu zagrejte mleko, vodu i puter, tek toliko da se puter otopi. Pomešajte 100 g brašna, kvasac, šefer i so, jedno jaje i zagrejanu mešavinu sa mlekom.

Postepeno dodajte preostalo brašno tako da dobijete meko, glatko testo. Ostavite da odstoji 45 minuta da nade.

Od testa pravite kuglice velicine oraha (možda malo manje) i reajte u pleh od rerne obložen papirom za pecenje. Premažite umucenim jajetom, posolite i pospite prethodno isprženim susamom i semenkama suncokreta. Ostavite da odstoji još 30 minuta u plehu.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta.

Kada su zemicke pecene svaku presecite na pola, premažite krem sirom, od gore stavite po kolut budimske salame, parce sira i po list zelene salate. Po želji možete staviti i malo kecpa ili kolutove cherry paradajza.

### **Savet**