

Dupli pileci hamburger



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Za pogacice:

- **20** gsvežeg kvasca
- **1/2** kašicicešecera
- **250** mltoplog mleka
- **500** gbrašna
- **6** kašika ulja
- **1** kašicicasoli

Za hamburger:

- **700** gmlevenog pileceg mesa
- **300** gmlevene slanine
- **1** kašicicakaria
- **1** kašikaseckanog peršuna
- **1** kašicicasoli
- malobibera
- **1** kašicicasode bikarbone

I još:

- **3** lvode
- **1** kašikasoli
- **50** gsusama
- **6** listova sira
- **300** gbukovaca

- kecap

Priprema

Testo: Od navedenih sastojaka umesiti testo i ostaviti da ostoji 60 minuta. Testo premesiti i podeliti na 6 jednakih delova. Svaki deo premesiti u lopticu. Ostaviti ih da se dupliraju, oko 30 minuta. Nadošle loptice pažljivo spuštati u kljucalu vodu kojoj ste dodali so, pa kuvati uz okretanje oko 2 minuta. Vaditi ih na par sekundi na kuhinjsku krpu, da se ocedi višak tecnosti, a onda slagati u pleh od rerne. Posuti susamom. Peci na 200 stepeni, oko 30 minuta.

Hamburger: Slaninu spojiti sa piletinom, dodati zacine i sodu bikarbonu. Oblikovati pljeskavice, pa ih staviti u frižider na 60 minuta. Pržiti na malo ulja, dok ne porumeni.

Bukovace iseckati, posoliti i propržiti na malo ulja. Pogacice preseći na pola, premazati kecapom jednu polovicu, pa staviti hamburger, list sira, hamburger, pržene bukovace i prekriti drugom polovicom pogacice. Služiti uz pomfrit.

Savet