

Hamburgeri sa pilecim mesom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **250 ml mleka**
- **20 g kvasca**
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašicica soli**
- **1 žumance**
- **450 g brašna**
- **50 g masti**

Za punjenje:

- **400 g pileceg mesa**
- **100 g urde**
- **150 g kackavalja**
- **2 kašike kecapa**
- **po potrebisuvi biljni zacin**
- **po potrebiso**
- **po potrebi biber**

Ostalo:

- **1**belance
- **po potrebusam**
- **po potrebilan**
- **po potrebi** margarin

Preparacija

U toplo mleko dodati šefer i kvasac sa kašicicom brašna i ostaviti da se podigne. U posudu staviti mast, žumance, so i dobro izmiksati. Dodati podignut kvasac sa mlekom, promešati i polako dodavati brašno. Umesit meko i lepo testo. Ostaviti ga da duplira.

Meso iseci na trakice pa na sitne kockice i izdinstati na malo ulja u tiganju. Na kraju staviti kecep i još minut pržiti. Posloliti, staviti zacin i biber po ukusu. Ohladiti pa dodati urdu i rendan kackavalj.

Nadošlo testo podeliti na osam jednakih delova i oblikovati loptice. Svaku rastanjiti rukama na dlanu, staviti fil i zatvoriti sa svih strana. Dlanovima opet oblikovati loptice. Staviti ih na pek papir u plehu sa razmakom. Pokriti ih i ostaviti malo da nadou. Viljuškom umutiti belance i premazati svaki hamburger. Posuti odmah lan i susam. Na vrh staviti po jedan mali listic margarina i peci na 200C dok ne porumene. Tople odmah pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti ih tako 5-10 minuta.

Savet