

Domaci hamburgeri (3)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **800 g** brašna
- **1 kašika** soli
- **2** jajeta
- **500 ml** toplog mleka
- **2 kašika** masti
- **2 kesice** suvog kvasca

Fil:

- **500 g** mlevenog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **1** beli luk
- **2** čaše vode
- **2-3 kašike** kecapa
- **1-2 kašike** senfa
- **po ukusu** so i biber

Priprema

Sve sastojke za testo sjediniti i umesiti glatko testo... Zatim na toplom ostaviti sat vremena da nadoe.

Crni i beli luk sitno iseckati pa ga pomešati sa mlevenim mesom. Meso dinstati na malo ulja, zaciniti ga i dodati dve čaše vode. Kad voda ispari dinstati još malo neprestano mesajuci, pa šerpu skloniti sa vatre da se mesa

ohladi. Ocediti masnocu pa mlevenom mesu dodati senf i kecap.

Tesro razviti i podeliti ga na 16 jufkica. Svaku malo rastegnuti tako da sredina bude deblja od krajeva. U sredinu svake jufkice staviti malo mesa i krajeve spojiti. Premazati umucenim jatetom iposuti susamom, peci u zagrejanoj rerni.

Savet