

## *Dupli pileci hamburger*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **200** min

### **Sastojci**

#### **Za pogacice:**

- **20** gsvežeg kvasca
- **1/2 kašičice**šecera
- **250 ml**toplog mleka
- **500 g**brašna
- **6 kašika** ulja
- **1 kašičica**soli

#### **Za hamburger:**

- **700 g**mlevenog pileceg mesa
- **300 g**mlevene slanine
- **1 kašičica**karia
- **1 kašika**seckanog peršuna
- **1 kašičica**soli
- **malobibera**
- **1 kašičica**sode bikarbone

#### **I još:**

- **3** Ivode
- **1 kašika**soli
- **50 g**susama
- **6** listova sira
- **300 g**bukovaca

- 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 ključalu 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 polovinu, pa staviti hamburger, list sira, hamburger, pržene bukovace i prekriti drugom polovinom pogacice. Služiti uz pomfrit.

## **Savet**