

Hamburgeri



Sastojci

Za testo:

- malo kvasca
- 500 ml mleka
- 800 g brašna
- 2 kašike masti
- 2 jajeta
- 3 kašičice soli

Za filove:

- 200 g kackavalja
- 1 pavlaka
- 500 g mlevenog mesa
- luk
- so
- biber
- origano
- zacín
- 2 kašike kecapa
- 2 kašike senfa
- šampinjoni
- susam

Priprema

Testo: malo kvasca rastopljenog u pola litra mleka, zamesiti sa 800g brašna, 2 kasike masti, 2 jajeta, 3 kasicice soli. Kada nado?e podeliti na 16 loptica.

Fil I: 200 g kackavalja izrendati i pomešati sa jednom pavlakom.

Fil II: 500 g mlevenog mesa dinstati sa crnim lukom, dodati so, biber, origano, vegetu, 2 kasike kecapa i 2 kasike senfa, šampinjone.

Razviti svaku lopticu oklagijom i stavljati po jednu kašiku prvog fila pa na to drugi fil, uviti u lopticu, zatvoriti i taj deo spustiti na pleh (da odozgo bude glatko).

Premazati žumancetom, posuti susamom i peci. Prijatno!!!