

Burger



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za zemicke:

- **1,6 dl** hladne vode
- **40 g** brašna
- **1,6 dl** tople vode
- **1/2 kocke** kvasca
- **40 g** pavlake
- **1 kašika** soli
- **1 kašičica** šećera
- **550 g** brašna
- **1** jaje
- **1/2 dl** ulja
- susam (za posipanje)

Za burger:

- **1 kg** mlevenog mesa
- **200 g** slanine
- **1** jaje
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **3-4 kašike** prezli
- **1** ljuta papricica
- **1 kašičica** bibera
- **po potrebi** so

Priprema

U 1,6 dl hladne vode dodati 40 g brašna, promešati da nema grudvica. Staviti da se kuva, dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

U posudu za mešenje sipati toplu vodu, dodati kvasac i šećer, ostaviti da nadoe oko 5 minuta. Zatim dodati jaje, ulje, pavlaku i ohlaeno brašno sa vodom, pa sa brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga pola sata da se udvostruci.

Nadošlo testo premesiti i podeliti na 10 delova, formirati jufkice.

Poreati ih u pleh obložen papirom za pečenje, premazati vodom i posuti susamom.

Ostaviti ih u plehu da narastaju oko 15 minuta, dok se rerina ne zagreje.

Peci ih u zagrejanj rerni na 180 C oko 15 minuta dok ne poprime zlatno žutu boju.

U posudu za mešenje staviti mleveno meso, dodati na sitne kockice isecenu slaninu, crni luk, beli luk, ljutu papricicu, jaje, prezle i zacine. Rukom zamesiti. Podeliti na 10 delova i formirati pljeskavice.

Pljeskavice peci na roštilju ili u tiganju na malo ulja. Staviti priloge po želji. Ja sam stavila na vruću pljeskavicu malo kackavalja, pavlaku, crni luk, ljutu papricicu, kecap i dimljenu slaninicu prethodno ispecenu.

Ukusno i jednostavno.

Prijatno!

Savet

Ukusno i jednostavno. Recept za deset zemiki i isto toliko pljeskavica. Prijatno