

Domaci hamburgeri (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** goveeg mlevenog mesa
- **1** jaje
- **1 kašicica** bosiljka, origana i ruzmarina
- **1/2** iseckanog crvenog luka
- **2** cena iseckanog belog luka
- **1 kašika** worcester sosa
- **1/2** šoljerendnog kackavalja
- **1 kašika** soja sosa
- so
- biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

U vecu ciniji stavimo mleveno meso, sipamo sve zacine, sosove i ulja i jaje i umesimo. Ostavimo 10 minuta da stoji, pa napravimo hamburgere velicine koju želimo.

U dobro zagrejanom tiganju na malo ulja, pecemo po 3 minuta sa svake strane ili ako volite baš reš malo duže.

Ovako.

Savet

Moji roditelji su apsolutno bili anti fast food. To sam nasledila od njih, pa ni moje dete to ne jede i ne voli. ak ona i njeni mišljenici recimo KFC onu brzu hranu sa piletinom zovu: Kids Fat Club/ Klub debele dece) Da ne bi bilo da ne volimo hamburgere, pizze, pomfrit i šta se sve služi tamo, mi naravno sve napravimo kod kue. Tu sam osetljiva i na svako meso koje ne mogu da prepoznam, naprimer mleveno. Sreom takodje nasledjeno od mojih roditelja jedan lokalni mesar. Lepo izaberete koje meso hoete i on vam tu na licu mesta samelje. Razlika sa pakovanim u supermarketima je neopisiva. Uz ovakve hamburgere možete naravno služiti i domae zemike. Kad imam vremena ja ih napravim, kad nemam kupim u pekari kod Klare, jedne Nemice , koja ovde ima pekaru i za koju znam kako ih pravi. Uz ove hamburgere možete služiti razne dodatke. Kod nas ovoga puta salata, grilovana cvekla, karamelizovan luk i sosovi po žeji. Ja lino najvie volim paradajz sos.