

Hamburgeri sa pilecim mesom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mleka
- **20 g** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **1** žumance
- **450 g** brašna
- **50 g** masti

Za punjenje:

- **400 g** pileceg mesa
- **100 g** urde
- **150 g** kackavalja
- **2 kašike** kecapa
- **po potrebi** suvi biljni zacini
- **po potrebi**
- **po potrebi** biber

Ostalo:

- 1belance
- **po potrebi**susam
- **po potrebi**lan
- **po potrebi** margarin

Priprema

U toplo mleko dodati šećer i kvasac sa kašicom brašna i ostaviti da se podigne. U posudu staviti mast, žumance, so i dobro izmiksati. Dodati podignut kvasac sa mlekom, promešati i polako dodavati brašno. Umesiti meko i lepo testo. Ostaviti ga da duplira.

Meso iseci na trakice pa na sitne kockice i izdinstati na malo ulja u tiganju. Na kraju staviti kečap i još minut pržiti. Posoliti, staviti začini i biber po ukusu. Ohladiti pa dodati urdu i rendan kackavalj.

Nadošlo testo podeliti na osam jednakih delova i oblikovati loptice. Svaku rastanjiti rukama na dlanu, staviti fil i zatvoriti sa svih strana. Dlanovima opet oblikovati loptice. Staviti ih na pek papir u plehu sa razmakom. Pokriti ih i ostaviti malo da nadu. Viljuškom umutiti belance i premazati svaki hamburger. Posuti odmah lanom i susamom. Na vrh staviti po jedan mali listić margarina i peći na 200C dok ne porumene. Tople odmah pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti ih tako 5-10 minuta.

Savet