

Burgeri na oko



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za osnovnu smesu:

- **600** gmlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **1** jaje
- **1** kašičica soli
- **malobibera**
- **maloulja**

Još:

- **nekoliko** jaja
- **nekoliko** parчета kackavalja
- **po potrebi** ulja

Priprema

Crni luk sitno iseckati, pa pomešati mleveno meso, jaje, so, biber i ulje, pa ove smese cemo praviti burgere. Sve ostaviti neki sat u frižideru, da se sastoci lepo sjedine i malo stegnu. Zatim nauljenim rukama odvajati pomalo od osnovne smese za burgere i rukama formirati lopticu. Potom je uz pomoc providne folije istanjiti tako da se dobije oblik burgera.

Manjom čašom izvaditi sredinu burgera. Tako postupati dok se pripremljeni materijal ne potroši.

Ovako pripremljene burgere (sa rupom u sredini) staviti da se prže na dobro zagrejanom ulju. Kada je jedna

strana dobro pržena, okrenuti pažljivo drugu stranu.

Malo propržiti i sa te strane, pa u sredini razbiti jedno jaje (tako da ispuni celu šupljinu). U zavisnosti od kolicine burgera, toliko ce Vam trebati i jaja (za svaki burger ide po jedno jaje).

Propržiti tako da se i donja strana lepo zapece, a zatim preko jaja staviti listic kackavalja i ostaviti tek da se blago otopi. Tako postupati sve dok se materijal ne potroši.

Savet

Poslužiti uz omiljenu salatu ili prilog po želji.