

Mini hamburger zalogajcici



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **80 ml** ulja
- **2** jajeta
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **40 g** svežeg kvasca
- **120 ml** tople vode
- **120 ml** mleka

Za deo sa mesom:

- **600-700 g** mlevenog mesa
- **2** glavice crnog luka
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po želji** aleve paprike
- **po želji** origana
- **po želji** bosiljka

Još:

- **150 g** rendanog kackavalja
- **100 ml** kecapa

- 200 gajvara
- 1/2 pakovanjamaslaca
- 1 kašicicaorigana

Priprema

Najpre pripremiti testo. U toploj vodi razmutiti kvasac sa po kašicom šećera i kašicom brašna. Brašno prosejati u dublji sud za mešenje, pa mu dodati nadošli kvasac i ostale sastojke za testo redom. Umesiti glatko testo koje se ne lepi za ruke i ostaviti ga da nadoe oko 20 minuta.

Za to vreme pripremiti hamburger. Luk sitno iseckati, pa ga dodati mesu. Zatim dodati i sodu bikarbonu, soli i bibera po ukusu. Na kraju staviti origano, alevu papriku i bosiljak (ili neku drugu omiljenu kombinaciju zacina). Sve dobro umesiti rukama, a onda formirati veliku pljeskavicu (velicinu odrediti u zavisnosti od pleha u kome ce se peci). Staviti je zatim u dobro podmazan pleh i peci oko 20-25 minuta u rerni zagrejanom na 200 stepeni.

Nakon što je testo nadošlo, premesiti ga i podeliti na male loptice. Svaku lopticu još malo umesiti, pa reati u okrugli podmazani pleh.

Peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko 25-30 minuta. Ispecene pogacice ostaviti da se prohlade, pa ih poprecno preseći tako da dobijemo dve kore-podlogu i „poklopac“.

Prvi deo ispečenog testa ostaviti u plehu. Pomešati ajvar i kecap, pa ovim premazati podlogu u plehu. Preko ovoga staviti ispecenu pljeskavicu.

Posuti je obilno rendanim kackavaljem. Sve poklopiti onim drugim rasećenim delom testa.

Maslac otopiti na laganoj vatri, pa mu dodati kašicu origana i sve dobro promešati. Ovom smesom preliti gornji deo testa. Staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni na pet minuta tek da se malo zapece, a kackavalj lepo otopi.

Savet