

## ***Burgeri od pizza testa***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za pizza testo:**

- **230 ml** tople vode
- **1 kašika** šećera
- **25 g** svežeg kvasca
- **3 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašika** soli
- **310 g** brašna

#### **Burgeri:**

- **600 g** juneceg mesa
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** bibera
- **1 kašika** origana
- **1 kašika** belog luka u prahu
- **8 kašika** kečapa
- **150 g** trapist sira
- **16 parca** dikulena

#### **Dekoracija:**

- **4 kašika** maslinovog ulja
- **1 cen** belog luka
- **50 g** trapist sira

## **Priprema**

Prvo zamesimo testo: u toploj vodi rastvorite kvasac, dodati šećer, maslinovo ulje, so i dobro izmešati. Ostavite da odstoji malo na sobnoj temperaturi. Ovu smesu sipati u brašno i umesite testo. Zatim ostavite da testo odstoji nekih 30 minuta.

Zatim pripremite burgere: u mleveno meso dodajte začine i napravite mini pljeskavice.

Zatim pljeskavice ispržite na ulju i ostavite da se prohlade.

Testo podelite na 8 loptica, a zatim ih razvaljkajte.

Zatim filujte testo: meso, kecap, kriška sira, 2 parjadi kulena, kecap, meso.

Premažite burgere sa maslinovim uljem u koji ste sitno nasackali 1 cen belog luka. Rernu zagrejte na 180 stepeni i pecite 30 minuta, zatim izvadite i pospite rendanim trapist sirom i zapecite još 5 minuta. Prijatno.

## **Savet**

Kao prilog predlažem paradajz i zelenu salatu.