

## *Mini hamburgeri*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 800 g brašna
- 1 kockica kvasca
- 5 dl mleka
- 6 kašika ulja
- 1 kašicica soli
- malo šecera
- 2 jajeta + 1 jaje (za premazivanje)
- 500 g mlevenog mesa
- 2 glavice crnog luka
- 3 kašike ajvara
- 1 kašika senfa
- suvi biljni zacini
- malo bibera
- susam ili kim (za posipanje)

### **Priprema**

U malo toplog mleka, rastopiti kvasac sa malo šecera i kašicom brašna. Zamesiti mekše testo, postepeno dodavajući brašno, preostalo mleko, ulje i jaja razmucena sa solju. Ostaviti da narasta na toplom 45 minuta.

Na malo ulja izdinstati sitno seckan luk, dodati meso, suvi biljni zacini, biber i 2 dl vode. Povremeno mešati i dinstati, dok tečnost ne uvri. Kada se ohladi, ocediti višak tečnosti, dodati ajvar i senf.

Testo podeliti na 18 jufkica, razviti, pa u sredinu staviti kašicicu fila i smotati u lopticu, da se dobije oblik hamburgera.

Ostaviti još malo da naraste, premazati umucenim jajetom, posuti kimom i peci na 200 stepeni.