

# **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 zacin
- malo biberna
- susam ili kim (za posipanje)

## **Priprema**

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

Na malo ulja izdinstati sitno seckan luk, dodati meso, suvi biljni zacin, biber i 2 dl vode. Povremeno mešati i dinstati, dok tecnost ne uvri. Kada se ohladi, ocediti višak tecnosti, 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.