

Domaci hamburgeri



Sastojci

Testo:

- 700 g mekog brašna
- 200 ml mleka
- 1 kockica kvasca
- 1 kašičica šecera
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica vinskog sirceta
- 50 ml ulja
- 1 jaje

Fil:

- 1 veka glavica crnog luka
- 300 g mešanog mlevenog mesa
- 100 g kecapa
- 100 g majoneza
- 1 kašičica senfa
- 1 kašičica miroiije
- suvi biljni zacini
- biber
- nekoliko listica kackavalja
- 1 žumance (za premaz lepinjica)

Priprema

Testo: Rastopiti kvasac u mlakom mleku, dodati so, šecer i nekoliko kašika brašna. Ostaviti kvasac da nadoe.

U ostatak brašna, dodati kašičicu sirceta, ulje, ulupano jaje i nadošli kvasac. Mesiti testo, dok ne pocne da se odvaja od ruku. Po potrebi dodati mlake vode ili brašna. Testo treba da bude mekano.

Testo ostaviti da naraste na duplu kolicinu, a zatim ga ponovo premesiti i ostaviti da još jednom naraste.

Razviti testo na debljinu od 0,5 cm i cašom vaditi "lepinjice".

Fil: Sitno iseckani crni luk propržiti na malo ulja, dok ne postane staklast. Na pocetku prženja dodati malo suvog biljnog zacina i bibera. Dodati mleveno meso.

Kada meso bude uprženo, dodati kecap, senf, majonez i miroiju. Uz mešanje pržiti fil još 2-3 minuta, da se sastojci sjedine.

Iseci listice kackavalja na cetvrtine. Na "lepinjicu" staviti fila po sredini, preko fila cetvrtinu listica kackavalja i poklopiti drugom "lepinjicom".

Formirane hamburgere reati u pleh obložen papirom za pecenje ili podmazan margarinom.

Premazati žumancetom i posuti susamom.

Staviti pleh u zagrejanu rernu (200 stepeni, posle 5 minuta pecenja, smanjiti temperaturu na 180 stepeni i peci još 15 minuta.

Hamburgere služiti tople, uz hladnu Coca~Colu! Prijatno!!!