Domaci hamburgeri (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 g**mljevene junetine
- **1 manja glavica**luka
- **1 kašika**prezle
- **zacini**so
- biber
- mješavina zacina

I još:

- **4**peciva
- **povrce**zelena salata
- paradajz
- krastavci
- luk

Sos:

- **1 kašika**majoneze
- **1 kašika**kecapa
- **1 kašika**senfa

Priprema

Sitno isjeckati 1 manju glavicu luka, dodati mljevenom mesu. Dodati i 1 kašiku prezle, so, biber, mješavinu zacina, pa sve dobro sjediniti. Oblikovati 4 pljeskavice.

Ispržite pljeskavice na tavi ili, još bolje, na roštilju. Pomješajte majonezu, ketchup i senf da dobijete umak za hamburgere. Hamburger peciva prerežite na pola, stavite umak na dno, na njega zelenu salatu, pa pecenu pljeskavicu, pa kolut luka, par kolutova krastavca i kolut paradajza, pa poklopite gornjim djelom peciva.

Savet