

Gurmanska bomba



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mlevenog mešanog mesa
- 2 jaja
- **2** glavice crnog luka
- **4** češnjabelog luka
- **3** parčeta starog hleba
- mleko
- **4** kašike prezli
- tucane ljute paprike
- **2** kašičice mlevene crvene paprike
- so
- biber
- **2** kašičice mešavine začina
- **2** kašičice senfa
- **80 g** dimljene slanine
- **50 g** dimljenog svinjskog mesa
- kajmak
- kackavalj
- šunka

Priprema

Hleb preliti mlekom da omekša. Crni i beli luk, dimljenu slaninu i dimljeno svinjsko meso sitno iseckati. U odgovarajućoj posudi pomešati mleveno meso, isečeni hleb, crni i beli luk, prezle, senf, tucanu papriku, mešavinu začina, mlevenu crvenu papriku, jaja, dimljenu slaninu i svinjsko meso, posoliti, pobiberiti i sjediniti, pa ostaviti da odstoji u frižideru 30 minuta. Od pripremljene smese oblikovati kuglice. Na nauljenu foliju režiati

kuglice, preklopiti folijom i oblikovati tanke hamburgere.

Na svaki hamburger naneti kašiku kajmaka, list kackavalja i list šunke.

Preklopiti drugim hamburgerom i folijom pritisnuti krajeve da fil ne iscuri.

U nauljenom gril tiganju peci hamburgere.

Savet

U nedostatku gril tiganja hamburgeri mogu da se peku i u teflonskom tiganju.