

## **Domaci hamburgeri (3)**



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **800** gbrašna
- **1** kašikasoli
- 2jajeta
- **500** mltoplog mleka
- **2** kapšikemasti
- **2** kesicesuvog kvasca

#### **Fil:**

- **500** gmlevenog mesa
- **2** glavicecrnog luka
- **1** beli luk
- **2** caševode
- **2-3** kašikekecapa
- **1-2** kašikesenfa
- po ukususo i biber

### **Priprema**

Sve sastojke za testo sjediniti i umesiti glatko testo... Zatim na topлом ostaviti sat vremena da nadoe.

Crni i beli luk sitno iseckati pa ga pomešati sa mlevenim mesom. Meso dinstati na malo ulja, zaciniti ga i dodati dve caše vode. Kad voda ispari dinstati još malo neprestano mesajuci, pa šerpu skloniti sa vatre da se mesa

ohladi. Ocediti masnocu pa mlevenom mesu dodati senf i kecap.

Tesro razviti i podeliti ga na 16 jufkica. Svaku malo rastegnuti tako da sredina bude deblja od krajeva. U sredinu svake jufkice staviti malo mesa i krajeve spojiti. Premazati umucenim jatetom iposuti susamom, peci u zagrejanoj rerni.

## **Savet**