

Mini hamburgeri



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **200 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **60 g** putera
- **500 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2 kašike** šećera
- **2 kašice** soli
- **2** jajeta
- **20 g** susama

Za punjenje zemicki:

- **150 g** budimske salame
- **100 g** tost topi sira u listicima
- **250 g** krem sira
- **nekoliko listova** zelene salate

Priprema

U šerpicu zagrejte mleko, vodu i puter, tek toliko da se puter otopi. Pomešajte 100 g brašna, kvasac, šećer i so, jedno jaje i zagrejanu mešavinu sa mlekom.

Postepeno dodajte preostalo brašno tako da dobijete meko, glatko testo. Ostavite da odstoji 45 minuta da

nado?e.

Od testa pravite kuglice velicine oraha (možda malo manje) i re?ajte u pleh od rerne obložen papirom za pecenje. Premažite umucenim jajetom, posolite i pospite prethodno isprženim susamom i semenkama suncokreta. Ostavite da odstoji još 30 minuta u plehu.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta.

Kada su zemicke pecene svaku presecite na pola, premažite krem sirom, od gore stavite po kolut budimske salame, parce sira i po list zelene salate. Po želji možete staviti i malo kecapa ili kolutove cherry paradajza.

Savet