

****Hamburgeri****



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** šećera
- **1 kocka** kvasca
- **500 ml** mleka
- **2 pune kašike** masti
- **2 jaja**
- **1 jaje** za premaz

Fil I:

- **3 kašike** majoneza
- **3 kašike** kečapa
- **2 kašice** senfa

Fil II:

- **300 g** mlevenog mesa
- **1 manja glavica** crnog luka
- **po ukusu** zacini

Priprema

Kvasac izmrviti u mlako mleko sa kašicom šećera. Kada kvasac nadoe, dodati so, brašno, mast, jaja i zamesiti testo. Ostaviti da narasta dok se priprema fil.

Na malo ulja propržiti sitno seckan crni luk, dodati meso i dinstati. Zaciniti po ukusu (so, biber, biljni zacin, beli luk u prahu, slatka zacinska paprika i po želji i ukusu ljute paprike) i dinstati 5-10 minuta.

Kecap, majonez i senf sjediniti. Nadošlo testo podeliti na 20 jednakih delova, pa svaki deo istanjiti oklagijom u krug. Prvo staviti kašicu fila 1, pa kašicu fila 2. Zatim krajeve dobro spojiti da fil ne bi iscureo i taj spojeni deo staviti na pleh, obložen papirom za pečenje, okrenut na dole. Složena peciva premazati razmucenim jajetom i posuti semenkama po želji. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet