

MINI BURGERI



SASTOJCI:

500 GR BRAŠNO T-400

2 JAJA

10 GR SUVI KVASAC

2x MLEKO

60 GR MASLAC

3 GR SOL

3 GR ŠEĆER

1x KISELA PAVLAKA

150 GR ČAJNA KOBASICA

4 LISTOVI ZELENE ALATE



VREME
PRIPREME

DOK SAČEKAŠ
DA SE PRIMI FARBA

TEŽINA
PRIPREME



VREDI SE ISCIMATI

PRIPREMA:

Priprema testa

U brašno dodati kvasac, toplo mleko, zatim jaja, istopljeni maslac. Zamesiti i ostaviti da odmori oko 1h. Kada se testo dupliralo. Premesiti i praviti kuglice veličine oraha. Napravljne loptice ostaviti da odmore oko 15min.

Pečenje

Peći u prethodno zagrejanj rerni na T od 200° dok ne porumene.

Nadev

Kada smo ih ispekli. Iseći na polovine i filovati kiselom pavlakom, čajnom i listićima zelene salate.

Autor:

Milica Brašić