

Hamburger by Mirjana Šmit



 Simple

Priprema:

1. Mesu dodati navedene sastojke i dobro umiješati (mijesiti oko 15 minuta). Smjesu staviti u nauljenu vrećicu i spremiti u hladnjak na nekoliko sati (najbolje preko noći) Izvaditi meso iz hladnjaka i ostaviti na sobnoj temperaturi 30 minuta.
2. Oblikovati kuglice težine oko 150 g te ih na nauljenoj podlozi oblikovati u pljeskavice debljine oko 1,5 cm.
3. Pljeskavice pržiti na tavi ili na roštilju po nekoliko minuta s obje strane, pritom ih ne pritiskati lopaticom da ne iscure sok iz mesa.
4. Pecivo prerezati, nadjenuti pljeskavicom i priložima po želji te poslužiti toplo.

Dobar tek!



Ovaj ukusni hamburger je pripremila i fotografirala [Mirjana Šmit – „Od slatkog slade“](#)