Dre Burger

**Autor**Andrea Ević
ShareTweetSaveEmail
1

Pecivo:
- 200 ml mlijeka
- 35 g svježeg kvasca
-1 žlica šećera
-2 žlice brašna
Sastojke izmiješati i ostaviti.

Zatim zamijesiti;
- 1 jaje
- 100 ml vode
-150 g Zvijezda majoneze
-500 g mekog brašna
-1 žlica soli

Zamijesiti tijesto i pomiješati sa smjesom od kvasca. Oblikovati peciva (8 komada), premazati s žumanjkom i posipati sezamom (može i kim ako volite).
Peći na 200 stupnjeva 20ak minuta.

2

Pljeskavice:
-500 g miješanog mljevenog mesa
-80 g luka
-20 ml mineralne vode
-2 žlice Zvijezda majoneze
- pola žličice sode bikarbone
- začiniti po želji; sol, papar, slatka paprika, ljuta paprika

Meso dobro promiješati zatim oblikovati loptice, premazati uljem i ostaviti u hladnjaku do upotrebe.

Zagrijati roštilj ili tavu. Ispeći pljeskavice, prerezati pecivo na dva dijela i zagrijati na roštilju. Kada je pljeskavica pečena dodati sir kako bi se otopio.
Prvi komad peciva premazati majonezom, staviti pljeskavicu sa sirom, zatim rajčicu, zelenu salatu, luk i opet majonezu i preklopiti drugim komadom peciva.

Dobar tek!

200 ml mlijeko
35 g svježi kvasac
1 prstohvat šećer
2 žličica brašna
1 kom. jaja
100 ml voda
150 g Zvijezda majoneza
500 g meko brašno
1 prstohvat sol
500 g mljeveno meso
80 g luk
20 ml mineralna voda
2 jušna žlica Zvijezda majoneza



NAMIRNICE

200 ml mlijeko
35 g svježi kvasac
1 prstohvat šećer
2 žličica brašna
1 kom. jaja
100 ml voda
150 g Zvijezda majoneza
500 g meko brašno

1 prstohvat sol
500 g mljeveno meso
80 g luk
20 ml mineralna voda
2 jušna žlica Zvijezda majoneza

Način pripreme

1

Pecivo:
- 200 ml mlijeka
- 35 g svježeg kvasca
-1 žlica šećera
-2 žlice brašna
Sastojke izmiješati i ostaviti.

Zatim zamijesiti;
- 1 jaje
- 100 ml vode
-150 g Zvijezda majoneze
-500 g mekog brašna
-1 žlica soli

Zamijesiti tijesto i pomiješati sa smjesom od kvasca. Oblikovati peciva (8 komada), premazati s žumanjkom i posipati sezamom (može i kim ako volite).
Peći na 200 stupnjeva 20ak minuta.

2

Pljeskavice:
-500 g miješanog mljevenog mesa
-80 g luka
-20 ml mineralne vode
-2 žlice Zvijezda majoneze
- pola žličice sode bikarbone
- začiniti po želji; sol, papar, slatka paprika, ljuta paprika

Meso dobro promiješati zatim oblikovati loptice, premazati uljem i ostaviti u hladnjaku do

upotrebe.

Zagrijati roštilj ili tavu. Ispeći pljeskavice, prerezati pecivo na dva dijela i zagrijati na roštilju. Kada je pljeskavica pečena dodati sir kako bi se otopio.
Prvi komad peciva premazati majonezom, staviti pljeskavicu sa sirom, zatim rajčicu, zelenu salatu, luk i opet majonezu i preklopiti drugim komadom peciva.

Dobar tek!

Dre Burger
NAMIRNICENačin pripreme