**Autor**Ivana Rakić
ShareTweetSaveEmail
1

1. U posudu stavite 300 g glatkog brašna, 100 g kukuruznog brašna, 5 g suhog kvasca, 7 g soli te to sve promješajte.
2. Otopite maslac u mlijeku i jogurtu te to dodajte u smjesu sa brašnom.
3. Sve to dobro sjedinite, prekrite krpom i ostavite 40 minuta da se tijesto lijepo digne. Kad se tijesto digne kruščiće pecite u tepsiji na masnom papiru na 180C nekih 20 minuta.
4. Kad smo napravili kruščiće vrijeme je da pripremimo meso.
5. U zdijelu stavite mljeveno meso te ga začinite.
6. Od mesa napravite loptice od kojih će te oblikovati pljeskavice.
7. Nakon što su pljeskavice oblikovane popržite ih na tavi te im dodajte malo ribanoga sira.
8. Kruščiće razdijelite na dva dijela, te stavite Zvijezda majonezu, list salate, pljeskavicu, opet Zvijezda majonezu kako bi se to sve lijepo sljubilo, Zvijezda kisele krastavce te Zvijezda kukuruz šećerac.

Posebnost ovoga jela proizlazi iz njegova nastanka. Naime, prije karantene i prisilne izolacije nisam ni u najluđim snovima mislila da ću sama pripremati hamburgere već bih svratila do najbližeg restorana brze prehrane. Međutim, izolacija me prisilila da zasučem rukave i napravim ove divne hamburgere. Nema ljepših hambugera nego onih što sam napraviš.

300 g glatkog brašna
100 g kukuruznog
5 g suhog kvasca
7 g soli
2 šalica mlijeka
100 g maslaca
3 šalica tekućeg jogurta
10 g sezama
2 jaja
zelena salata
Zvijezda krastavci
Zvijezda kukuruz šećerac u zrnu

410 g Zvijezda majoneze
1100 g mljevenog mesa (teletina lopatica, svinjetina but)
sol
papar
bijeli luk
ribani sir



NAMIRNICE

300 g glatkog brašna
100 g kukuruznog
5 g suhog kvasca
7 g soli
2 šalica mlijeka
100 g maslaca
3 šalica tekućeg jogurta
10 g sezama
2 jaja
zelena salata
Zvijezda krastavci
Zvijezda kukuruz šećerac u zrnu
410 g Zvijezda majoneze
1100 g mljevenog mesa (teletina lopatica, svinjetina but)
sol
papar
bijeli luk
ribani sir

Način pripreme

1

1. U posudu stavite 300 g glatkog brašna, 100 g kukuruznog brašna, 5 g suhog kvasca, 7 g soli te to sve promješajte.
2. Otopite maslac u mlijeku i jogurtu te to dodajte u smjesu sa brašnom.
3. Sve to dobro sjedinite, prekrite krpom i ostavite 40 minuta da se tijesto lijepo digne. Kad se tijesto digne kruščiće pecite u tepsiji na masnom papiru na 180C nekih 20 minuta.
4. Kad smo napravili kruščiće vrijeme je da pripremimo meso.
5. U zdijelu stavite mljeveno meso te ga začinite.
6. Od mesa napravite loptice od kojih će te oblikovati pljeskavice.
7. Nakon što su pljeskavice oblikovane popržite ih na tavi te im dodajte malo ribanoga sira.
8. Kruščiće razdijelite na dva dijela, te stavite Zvijezda majonezu, list salate, pljeskavicu, opet Zvijezda majonezu kako bi se to sve lijepo sljubilo, Zvijezda kisele krastavce te Zvijezda kukuruz šećerac.

Posebnost ovoga jela proizlazi iz njegova nastanka. Naime, prije karantene i prisilne izolacije nisam ni u najluđim snovima mislila da ću sama pripremati hamburgere već bih svratila do najbližeg restorana brze prehrane. Međutim, izolacija me prisilila da zasučem rukave i napravim ove divne hamburgere. Nema ljepših hambugera nego onih što sam napraviš.

Karantena
NAMIRNICENačin pripreme