

# DA NE BO POTREBNO STATI V VRSTI

## Domači slastni hamburger



Naj vam v počitnicah polepša dan.

### **SESTAVINE (za 4 hamburgerje):**

#### **Za slastne bombetke:**

- 300 g moke
- 20 g masla
- 7 g soli
- 7 g sladkorja
- 1,5 dl mlačnega mleka
- 10 g kvasa
- 1 jajce
- sezam

#### **Za najboljši domači hamburger:**

- 4 pleskavice
- 8 rezin slanine
- 4 rezine sira (chedar v lističih)
- 4 liste solate
- 1 paradižnik
- 4 majhne kisle kumarice
- košček pora ali mlade čebule
- omaka za hamburger (majoneza, gorčica, voda kislih kumaric, kis, sladkor, mleti česen, mleta rdeča paprika )
- olivno olje

### **PRIPOMOČKI:**

- velika plastična posoda
- majhna plastična posoda (za kvasni nastavek)
- žlica/žlička
- nož
- rezalna deska
- pekač
- ponev
- peki papir
- čopič
- kuhinjska krpa

## PRIPRAVA HAMBURGERJA

### 1. korak

V manjši posodi pripravimo kvasni nastavek. Kvas nadrobimo na majhne koščke, ga sladkamo in prelijemo z mlačnim mlekom. Nastavek počasi premešamo, ga pokrijemo s kuhinjsko krpo in ga za 15 minut pustimo vzhajati. Medtem moko presejemo v veliko posodo in jo ob robu solimo. V moko pripravimo jamico, v katero počasi zlijemo vzhajani kvasni nastavek.



### 2. korak

Moko in kvasni nastavek dobro prenetemo, da dobimo testo, ki se ne prijema rok in oblikujemo kepo. Maslo odtehtamo, ga narežemo na majhne kocke in ga vgnemo v kepo testa. Tako bodo naše bombetke maslene in bodo hamburgerju dale slajši okus. Dobljeno testo pokrijemo s kuhinjsko krpo in ga pustimo vzhajati eno uro.



### 3. korak

Medtem imamo čas, da pripravimo najboljšo omako. Potrebujemo manjšo plastično posodo s pokrovom. V posodo damo tri žlice majoneze, pol žlice gorčice, žličko sladkorja, tri žlice vode kislih kumaric, pol žličke kisa, potresemo s sladko papriko in mletim česnom ter dobro premešamo. Če je omaka preveč tekoča, dodamo še malo majoneze ali gorčice, odvisno od okusa dobljene omake. Omako pokrijemo s pokrovom in jo shranimo v hladilnik.



### 4. korak

Testo še vedno vzhaja, zato imamo čas narezati še vse ostale dodatke. Tudi te pokrijemo s folijo in jih do zadnjega trenutka pripravljene hranimo v hladilniku.



### 5. korak

Vzhajano testo pomokamo in ga vzamemo iz posode. Malo pregnetemo ter ponovno oblikujemo kepo, ki jo razrežemo na štiri enake dele. Iz vseh delov oblikujemo bombetke, ki jih položimo na pekač s premazanim peki papirjem. Razžvrkljamo jajce in bombetke premažemo z njim. Bombetke prekrijemo s prozorno folijo in jih pustimo vzhajati še dodatnih 30 minut. Po 30 minutah jih ponovno premažemo z jajcem ter jih posujemo s sezamom.



### 6. korak

Bombetke pečemo v pečici, ogreti na 200 stopinj, 20 minut, da zlato porumenijo. Pečene ohladimo na rešetki.



## 7. korak

Ko so bombetke ohlajene, jih prerežemo na pol. Če želimo dobiti še bolj hrustljav spodnji del hamburgerja, ga dodatno popečemo v ponvici.

Na olivnem olju spečemo pleskavice ter popečemo narezano slanino.

Vse pripravljene dodatke in omako pripravimo na mizo, da si lahko vsak član družine pripravi hamburger po lastni želji.



Želimo vam veliko novih kuharskih užitkov ob pripravi domačega hamburgerja ter dober tek.

