Domowy hamburger

MARTALOBOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3 szklanki
mleko ciepłe	1 szklanka
cukier	2 łyżeczki
sól	1 łyżeczka
olej	2 łyżeczki
drożdże	20 g
jajko	1 sztuka
sezam	do smaku
mięso mielone	600 g
musztarda	3 łyżeczki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
sałata	5 liści
ogórek kiszony	2 sztuki
ser żółty	100 g
sos chili	do smaku
cebula czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozpuścić w 50 ml cieplej wody. Mąkę przesiać do miski. Dodac cukier, sól, olej, mleko i rozpuszczone drożdze. Wyrobić ciasto i odstawć w cieple miejsce do wyrośnięcia. Podzielić na 5 częsci, z każdej uformować bulkę i odstawić na 20 min. Bulki posmarowac jajkiem i posypac sezamem. Piec ok. 20 min. w temp. 180 stopni.
Mięso polaczyc z musztardą, sola i pieprzem. Uformowac plaskie kotlety i smażyc na oleju 6-7 min. Na kotlety polozyc odrobine sera i wstawic do piekarnika. kiedy ser sie rozpusci, do piekarnika wlozyc na chwile przekrojone bulki. Wzbogacic dowolnymi dodatkami.