

Hamburgeri i pita sa kikiriki puterom

Hamburgeri

600 g mlevene junetine
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice mlevenog crnog bibera
4 kašike ulja

Za serviranje

4 zemičke za burgere
2 kašike margarina sa maslacem
1 paradajz
1 manja glavica ljubičastog luka
2 kisela krastavca
100 g mix zelenih salata
4 kašike ulja
1 kašičica senfa
1 kašičica kečapa
1 kašičica majoneza

Način pripreme

Meso začiniti solju i biberom, dodati malo ulja. Oblikovati četiri burgera koristeći kalup. Poređati na pek papir, blago izdubiti sredinu kako bi se ravnomerno pekli. Staviti ih u frižider da se hlade. Peći burgere na zagrejanom tiganju na malo ulja, 3-4 minuta sa svake strane. Po želji, ponovo dodati biberiti i so. Zemičke iseći na pola, premazati margarinom sa maslacem i zapeći na tiganju. Burger složiti sledećim redom: zemička, salata, majonez, meso, luk sečen na kolutove, paradajz sečen na kolutove i krastavac na listiće, kečap, senf, zemička. Servirati sa miksom salata i kolutovima luka.

Pita sa kikiriki puterom

Kora

250 g brašna
1 kašičica šećera
prstohvat soli
120 g margarina s maslacem
7 – 8 kašika hladne vode

Fil

300 g krem sira
250 ml putera od kikirikija
90 g šećera u prahu

50 g istopljenog margarina
burbon vanila
375 ml slatke pavlake
2 kašike šećera u prahu
150 g seckanog kikirikija

Način pripreme

U posudu staviti brašno, šećer i so. Dodati na kockice seckan margarin. Sve sjediniti rukom. Postepeno dodati hladnu vodu sve dok se testo ne sjedini. Kada je testo gotovo, zamotati u foliju i staviti na 30 minuta u frižider. Rernu zagrijati na 200 stepeni. Testo razvući na veličinu od 25 cm. Peći 20-30 minuta, dok površina ne porumeni, a zatim ostaviti da se ohladi. U velikoj boli umutiti krem sir, dodati puter od kikirikija, šećer u prahu, istopljeni margarin i vanilu. Sve sjediniti mikserom. U drugoj posudi umutiti slatku pavlaku sa šećerom u prahu. Polovinu pavlake dodati u masu sa kikiriki puterom, špatulom lagano sjediniti, pa filovati kolač. Ostatkom pavlake i kranč kikirikijem dekorisati kolač.