

# 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.