

PAR MME STEFANOVIC - RÉSIDENCE DE DRIZE (GE)

LE HAMBURGER FAÇON SERBE

Ingrédients (Pour 8 personnes)

Pain
900 g de farine
2 c. à s. de sel
30 g de levure chimique
3 c. à s. d'huile
Farce
2 kg de viande hachée
2 oignons

2 c. à s. d'ail moulu 3 🛮 ufs

2 c. à s. de sel 2 à 3 c. à c. de Vegeta (assaisonnement serbe)

2 à 3 c. à s. d∆assaisonnement à grillade

à grillade Garniture Crème fraîche, Oignon ou ajvar (condiment à base de poivron rouge) Salade de chou blanc râpé Vinaigre, Tomates Préparation:

- 1.Mélanger tous les ingrédients de la pâte à pain. Pétrir et laisser lever 30 minutes sous un linge humide.
- 2. Former 8 pains ronds bien aplatis. Laisser lever 15 minutes. Préchauffer le four à 250 °C et cuire les pains 20 minutes.
- 3.Mélanger les ingrédients de la farce. Former des boules et les aplatir en forme de burger.
- 4. Chauffer de l'huile dans une poêle et cuire la viande à feu moyen.
- 5. Couper les pains en 2. Y déposer la viande. Selon les goûts, ajouter de la crème fraîche, de l'oignon ou le ajvar.
- 6.Dresser sur les assiettes avec les tomates découpées en rondelles, la salade de chou blanc assaisonnée d'un filet de vinaigre, d'huile et de sel.