

# Pljeskavice za hamburger v2 25.04.2016



## Suhi začini za mljeveno meso za hamburger

- 2 VŽ 17 g crvene slatke paprike
- 1 VŽ 12 g smeđeg šećera
- 1 VŽ 5 g luka u prahu
- 1 MŽ 1,8 g crnog mljevenog papra
- 1 MŽ 3 g češnjaka u prahu
- 1/4-1/2 MŽ 0,3-05 g kajenskog papra ili nekog drugog chilija u prahu
- 1 VŽ gorušice u prahu
- sol dolazi uvijek ekstra i to 1,8-2% po kili mesa

## Mokri začini za mljeveno meso za hamburger

- Worcester sos
- Soja sos

Najbolje **meso za hamburger** po meni je juneća vratina. Juneća vratina nije suha već je minimalno masna i nudi optimalan omjer masnog i mišičnog tkiva, budući da se ne radi niti o pre mladoj niti pre staroj životinji.

Također mi se dobrom pokazala kombinacija juneće plećke i mesa rebra i to u omjeru 70/30% u korist plećke.

Svakako ako imate mogućnost probajte nabaviti meso od bizona ili američkih goveda. Smrznuto meso goveda nije problem, samo da je smrznuto u komadu, nikako ne kupujte smrznuto mljeveno meso za hamburger.

**Količina mokrih i suhih začina za pljeskavicu za hamburger** ovisi o ukusu. **Pljeskavicu za hamburger** možete začiniti klasično, samo sa 0,1% papra i 1,8-2% soli po kilogramu mljevenog mesa za hamburger pljeskavice.

Volute li malo **pikantnije hamburgere**, meso začinite sa 4-6 MŽ suhog začina za hambureger, 2 VŽ soja sosa i 2 VŽ Worcester sosa, te 1,8-2% soli po kilogramu **mljevenog junećeg mesa za hamburger**.

Stavlje li soja sos i /ili Worcester sos smanjite količinu soli na max. 1,5%, budući da su oba mokra začina (u stavari Worcester sos je začinska mješavina) prilično slani.

## Izrada pljeskavica za hamburger

[Op. a] Po meni je najbolje **meso za hamburger** vrat od mladog bika (junetina).

**Juneća vratina** nije pre suha već je minimalno masna i nudi optimalan omjer masnog i mišičnog tkiva, budući

da se ne radi niti o pre mladoj niti pre staroj životinji.

Također mi se za **pljeskavice za hamburger** dobrom pokazala kombinacija [juneće plećke](#) i mesa odkoštenih masnijih rebara i to u omjeru 70/30% u korist plećeke.

Svakako ako imate mogućnost probajte nabaviti meso od bizona ili američkih goveda. Smrznuto meso goveda nije problem, samo da je smrznuto u komadu, nikako ne kupujte smrznuto mljeveno meso za hamburger.

Junetinu svakako ostavite 10 dana da odleži (**dry aged ili mokro u vakum vrećici**). [\[/Op. a\]](#)

Ja uvijek sam faširam **meso za hamburger** i to jednom na šajbu sa rupama 6mm



**Mljevenu junetinu za hamburger** začinite i izmješajte. Mljeveno **meso za hamburger pljeskavicu** morate tako dugo mješati (najbolje u mašini za mješanje tijesta) dok ne postane elastično kao tjesto. Ipak nemojte da bude glatko kao meso za [čevap](#). Netko voli da je pljeskavica za hamburger više zracna, baš kao [faširanac](#), tada meso samo kratko promjesite rukama. Ovakva pljeskavica je odlična ako je volite da je medium rare. **Pljeskavica za hamburger mora biti između faširanca i čevapa po svojoj konzistenciji.**

Ako je meso jako suho i drobi se dodajte ulja \*.

Ne promješamo li dobro **meso za hamburger pljeskavice** može se dogoditi da se u pečenju pljeskavica raspadne.

**Mljeveno meso za hamburger** podjelite u jednakе kuglice između 140 i 200g. Pljeskavicu možete raditi u formi ili jednostavno freee style. Pazite samo da bude jednakо visoka i da je na rubovima glatka (da rubovi nisu očučani). Formu za hamburger možete i sami napraviti od plastične cijevi koja služi za odvodnju.

**Hamburgere** dobro nabijte u formu i poravnajte.

Ako imate tavicu ili posudu sa utorima napravite **pljeskavice za hamburger** u njoj, tako će te odmah imati utora.

**[Savijet] Utori na mesu za hamburger** su potrebni radi ravnomjernog protoka topline.

Ako se **pljeskavica za hamburger** peče na rešetki roštilja, ti utori nemaju svrhu.

**Pecete li pak hamburgere** u glatkoj taviči, svakako sa obje strane, po cijeloj duljini **hamburgera** utisnite 2-3 mm debole utora.

[\[/Savijet\]](#)

## Pečenje i slaganje hamburgera



Gotove **pljeskavice za hamburgere** ostavite dva sata na hladnom da se meso opet stisne. **Pljeskavice za hamburgere** možete peći na roštilju (srednja temperatura na rešetci od gusa) ili u gusnatoj tavici sa utorima. Pecite po želji, ja volim medium.

[Žemlje, odnosno peciva za hamburgere](#) prepolovite i prepecite ih minuti dvije sa unutrašnje strane. Nakon toga premažem ih na jednoj polovici sa senfom, na drugoj polovici sa ketchupom. Ako volite **cheeseburger** upotrijebite neki meksi, lako topljivi sir. Sir stavite na **pljeskavicu za hamburger** tek na kraju, znači kada ih više ne okrećete. Šta uzeti kao prilog ostavljam na maštu, moj favorit je cheeseburger, sa lukom, [kiselim krastavcima](#) i prženim [špekom](#), karamelizirani luk i chilly majoneza i ketchup.



**Jela sa roštilja i mljevenog mesa**

www.moja-kuhinja.com