

Party zemicke (Bavarske)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

време припреме: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5**suvi kvasac
- **1 kg**brašna
- **5 dl**mleka
- **3 kašike**ulja
- **1 kašičica**šecera
- **2 kašičice**soli

Kupka:

- **50 g**soda bikarbonate
- **1 l**vode
- **malosoli**

Za posipanje:

- suncokretovo seme
- laneno seme
- susam
- mak

Priprema

Zamesiti testo od gore navedenih sastojaka kao za ukiselo. Ostaviti testo 20tak minuta da se odmara. Praviti male zemicke rukama. Staviti vodu da vri, pomaci sa vatre i usuti soda bikarbonu, vratiti na vatru i ubacivati testo i kuvati po 30 sekundi sa obe strane. Vaditi rešetkastom kašikom. Pleh obavezno obložiti pek papirom i podmazati sa uljem ili margarinom. Poreati kuvane zemicke na pleh i zaseci ih na par mesta. Posuti sa susamom. Peci na 220 stepeni oko 30 minuta. Vodite racuna pošto soda brzo potamni, one ce za par minuta iz bele preci u braon boju. Od testa se mogu praviti i perece i kifle. Raseci gotove zemicke bogato ih filovati i uživati.

Savet

Obavezno pleh obložite pek papirom, podmazite sa margarinom ili puterom. Kad su peene odmah ih skidajte sa papira pošto su sklone da se zalepe za istu.