

Nadevene domace zemicke



Sastojci

Potrebno je:

- 4 zemicke
- 1 supena kašika maslaca ili margarina
- 1/4 kg kackavalja
- 3—4 kisela krastavcica
- 130 g kuvane šunke
- 125 g mariniranih pecuraka
- 1 mala ljuta papricica
- malo soli

Priprema

Sa zemicaka odrežite poklopce. Skinite gornji poklopac a donji izdubite na sredini, pa odrezane površine propržite na maslacu. Sir, šunku i pecurke isecite na sitne kockice, zacinite ljutom papricicom i solju i nadevajte zemicke. Zemicke poreajte u tepsiju prethodno pomašcenu i zapecite. Služite dok su tople, sa prženim jajima.