

## ***Zemicke sa cuftama i sirom***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1 kg** mekog brašna
- **1** jaje
- **2 dl** ulja
- **1 kašika** soli
- **1 kašica** mleka
- **1** kvasac
- **1 kesica** praška za pecivo
- **5 dl** mleka
- **125 g** margarina

#### **Nadev:**

- **25 kom** pecenih mesnih cuftica
- **200 g** damer sira
- kecap

#### **Ostalo:**

- **1** jaje
- susam

### **Priprema**

U mlako mleko sa kašicom šećera razmutiti kvasac. Ostaviti 15 minuta da se aktivira. Zamesiti testo od brašna, jogurta, ulja, praška za pecivo, soli i kvasca. Ostaviti na toplom da se udvostruci. Razvuci testo što tanje i narendajte margarin. Urolajte i podelite testo na 4 dela. Svaki komad testa rastanjite na 3-4 mm debljine poredjati uftice po testu na odredjenom razmaku, narendajte preko malo sira i prelijte kecapom. Preklopite drugim istegljenim testom. Isecite kocke i zavijte krajeve testa i oblikujte zemicke. Ponovite postupak sa preostalim testom. Ostavite da miruju 30tak minpremazite umucenim jajetom i pospite sa susamom, i pecite na 220 stepeni oko 30tak minuta.

## **Savet**