

Pikantne zemicke



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1/3 paketica**irovog kvasca
- **oko 2 dl**vode
- **1**jaje
- **maloulja**
- **1 kašicica**šecera

Za premazivanje:

- **1**jaje
- ljuta paprika (za posipanje)

Priprema

U mlakoj vodi (mleku) promešajte kvasac sa kašicisom šecera, dodajte jaje so i brašno i zamesite testo. Ostavite da stoji da se udvostruci. Nadošlo testo premesite i podelite na manje delove. Oblikujte loptice i rasporedite u napoljen pleh. Premažite žumancetom i pospite ljutom tucanom paprikom. Nožem zasecите vrhove zamicki da izgledaju dekorativnije. Pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni dok ne porumene. Izvadite iz rerne i pokrijte krpom da omešaju.

Savet