

Zemicke sa belim lukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **2 dl** vode
- **1/2** kvasca
- **1 kašika** šecera
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** origana
- **1 kašika** tucane ljute paprike

Za namaz:

- **1 kašika** pavlake
- **1 kašika** ulja
- **1 kasicica** soli
- **4 cena** belog luka

Priprema

U mlaku vodu izmrviti kvasac, dodati šecer i kašiku brašna pa promešati. Ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje staviti ulje, nadošao kvasac, origano i tucanu ljutu papriku pa brašnom (u koje smo dodali malo soli) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga da se odmori 40 minuta.

Nadošlo testo premesiti, oblikovati u formi valjka i iseci na 13 delova. Formirati jufkice.

Napraviti namaz. Sitno iseci beli luk, pa ga pomešati sa pavlakom, uljem i malo soli. Sve dobro promešati.

Jufkice reati u okrugao pleh obložen papirom za pecenje. Ostaviti ih 15 minuta na toplom mestu da se odmore. Peci u zagrejanj rerni na 180 C 15 minuta. Izvaditi ih iz rerne, premazati namazom od belog luka, pa vratiti u rernu još 3 minuta.

Služiti prohladjene.

Prijatno.

Savet

Jako meke i ukusne. Prijatno :)