

## **Zemicke (4)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastoјci**

#### **Za pripremu:**

- **1 kg**brašna
- **2 žumanca**
- **2 šoljeulja**
- **2 kockekvasca**
- **2 kašikice**šecera
- **1 kašikasoli**
- **1/2 litra**mleka

#### **Za fil:**

- **200 g**stisnjene šunke
- **150 g**kackavalja
- **100 ml**kecapa
- **2 dl**pavlake

#### **I još:**

- **1 žumance**
- **za posipanje**usam
- **po potrebilistici** margarina

### **Priprema**

U 1/2 litre mlakog mleka izmr vite dve kocke kvasca, dodajte 2 kašicice šecera i kašicu brašna, ostavite da kvasac nadoe. U sud za mešenje stavite 1 kg brašna, dodajte nadošli kvasac, 2 žumanca, 2 šoljice ulja i kašicu soli i zamesite testo.

Za fil sitno iseckajte salamu i sir, dodajte kecap i pavlaku i sve pomešajte. Od pripremljenog testa kidajte parcad velicine knedle.

Stanjite rukom na dlanu, stavite fil, skupite krajeve, okrenite.

Reajte u pleh obložen papirom za pecenje.

Ostavite u plehu da kisne 1 sat. Nakon toga premažite umucenim žumancetom, posolite, pospite susamom. Na svaku zemicku stavite listic margarina.

Pecite na 200 stepeni oko 30 minuta.

### **Savet**