

Punjene cecine zemicke



Sastojci

Potrebno je:

- 4 zemicke
- 100 g putera + 50 g za premazivanje
- 100 g sira
- 100 g suhomesnatog po želji
- 4 jajeta

Priprema

Zemickama iseci vrhove i napraviti udubljenje. Udubljenje namazati puterom, dodati sir pomešan sa suhomesnatim i razbiti po jedno celo jaje.

U pleh staviti foliju, poreati zemicke i peci ih 10 minuta.

Nakon toga zemicke izvaditi iz rerne i poklopiti ih poklopcima premazanim puterom.

Peci još 5 do 10 minuta, dok ne porumene.

Služiti toplo.