

Zemicke (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmekog brašna tip 400
- **20** gsvežeg kvasca
- **1** supena kašika šecera
- **2** kašicice za kafusoli
- **125** mltople vode
- **125** mltoplog mleka
- **1** mala šoljica za kafu ulja
- **1** jaje
- malomargarina za podmazivanje

Priprema

Kvasac i kašiku šecera potopiti u toplu vodu i ostaviti da nadoe. U vanglicu sipati brašno, dodati nadošao kvasac, toplo mleko, so, ulje i zamesiti mekše testo. Ostaviti da nadodje oko pola sata. Naraslo testo istresti na radnu površinu, lagano premesiti i odvojiti 16 loptica. Oblikovati zemicke.

Poreati ih u margarinom podmazan i brašnom posut pleh. Prekriti krpom i ostaviti pola sata da odstoje pre pecenja. Premazati ih žumancetom i posuti susamom. Zemicke peci u prethodno zagrejanoj rerni na temperaturi od 220 stepeni oko 20 minuta. Pecene odmah premazati margarinom. Prekriti krpom da odstoje tako 20 minuta i posluziti. Prijatno.

Savet