

Zemicke



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1/2 kocke** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašičice** soli
- **125 ml** tople vode
- **125 ml** toplog mleka
- **1 mala šoljica (za crnu kafu)** ulja
- **malom** margarina (za premazivanje)
- **malos** susama

Priprema

Kvasac i kašiku šecera potopite u toplu vodu i ostavite da nadoe. U vanglicu sipajte brašno, dodajte nadošao kvasac, toplo mleko, so, ulje i zamesite mekše testo. Ostavite da kisne oko pola sata. Naraslo testo istresite na radnu površinu, lagano premesite i odvojte 16 loptica. Oblikujte zemicke, poreajte ih u margarinom podmazan i brašnom posut pleh. Prekrijte krpom i ostavite pola sata da odstoje pre pecenja. Premažite ih cetkicom sa mlakom vodom i pospite susamom. Zemicke pecite u prethodno zagrejanoj rerni na temperaturi od 220 stepeni oko 20 minuta. Pecene odmah premažite margarinom.

Savet