Zemicke sa cuftama i sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**mekog brašna
- **1**jaje
- **2 dl**ulja
- **1 kašika**soli
- **1 kašicica**mleka
- **1** kvasac
- **1 kesica**praška za pecivo
- **5 dl**mleka
- **125 g**margarina

Nadev:

- **25 kom**pecenih mesnih cuftica
- **200 g**edamer sira
- kecap

Ostalo:

- **1**jaje
- susam

Priprema

U mlako mleko sa kašicicom šecera razmutiti kvasac. Ostaviti 15 minuta da se aktivira. Zamesiti testo od brašna, jogurta, ulja, praška za pecivo, soli i kvasca. Ostaviti na toplom da se udvostruci. Razvuci testo što tanje i narendajte margarin. Urolajte i podelite testo na 4 dela. Svaki komad testa rastanjite na 3-4 mm debljine poredjati uftice po testu na odredjenom razmaku, narendajte preko malo sira i prelijte kecapom. Preklopite drugim istegljenim testom. Isecite kocke i zavijte krajeve testa i oblikujte zemicke. Ponovite postupak sa preostalim testom. Ostavite da miruju 30tak minpremazite umucenim jajetom i pospite sa susamom, i pecite na 220 stepeni oko 30tak minuta.

Savet