

## *Zemicke punjene sirom i viršlama*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** brašna
- **2 dl** mleka
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **1/2 kašičice** šećera
- **2** jaja
- **50 ml** ulja
- **50 g** kiselog mleka
- **1 kašičica** soli
- **2** viršle
- **2 parčeta** dimljene šunke
- **200 g** Moja Kravica krem sira
- **50 g** susama

### **Priprema**

U mlako mleko stavite pola kocke kvasca i šećer i ostavite da nadože. U sud za mešenje sjedinite ulje, kiselo mleko, jedno jaje i so pa dodajte nadošli kvasac. Brašnom umesite testo. Ostavite da odstoji 40 minuta da nadože.

Viršle obarite, rashladite a zatim ih iseckajte na sitne kockice. Šunku takođe isecite na sitno. Krem sir sjedinite sa preostalim žumancem pa dodajte kockice šunke i viršle. Sve promešajte.

Nadošlo testo razvucite na pobrašnjennoj površini pa okruglim sekacem vadite krugove.

Na sredini svakog kruga stavite po malo fila, spojite krajeve i formirajte zemicku.

Gotove zemicke re?ajte u pleh obložen papirom za pecenje. Preostalo belance dobro umutite pa njime premažite svaku zemicku. Od gore pospite susamom i posolite.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 30 minuta. Izvadite iz rerne, pokrite mokrom krpom i ostavite da se ohlade. Služite uz jogurt.

## **Savet**