Mekane zemicke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**kvasac
- **5 dl**mlake vode
- **1 dl**ulja
- **1 kašika**soli
- **2 kašike**šecera
- **700 g**brašna
- **1**jaje

Za premaz:

- **1 dl**ulja
- susam

Priprema

Pomešati mlaku vodu, šecer, so, ulje, kvasac i malo brašna, pa ostaviti da nadoe. U to dodati jaje i brašno i umesiti testo. Od testa odvajati loptice i reati u pleh. Premazati ih uljem i posuti susamom. Ostaviti ih 20 minuta da nadou, a nakon toga peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni, 20 minuta.

Savet

Ako želite da vam testa bio koje vrste (hleb, zemike, kifle itd.) budu mekani umesto da stavite više brašna kada

razvlaite stavite više ulja.