

Pica zemicke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **110** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **100** grendanog trapista
- **1 kašicicašecera**
- **15 g**kvasca
- **3 dl**mlakog mleka
- **100 gr**astopljenog maslaca

Za premazivanje i posipanje:

- **1**jaje
- **2 kašike**kecapa
- **1 kašicica**origana

Priprema

Kvasac razmutiti sa šecerom u malo mleka, dodati kašiku brašna, po potrebi i još mleka. Sve sastojke sjediniti dobro i ostaviti na tomplom mestu da kvasac naraste. U posudi za mešenje testa sjediniti suve sastojke-brašno, so, rendan trapist i napraviti udubljenje u sredini.

U udubljenje sipati nadošao kvasac, otopljen maslac i ostatak mlakog mleka. Umesiti glatko testo i ostaviti ga 20-tak minuta na topлом mestu. Napraviti 20 kuglica, poreati ih u pleh, zaseci ih na nekoliko mesta (neobavezno) i ostaviti na topлом mestu da narastu.

Jaje i kecap umutiti, premazati zemicke i posuti ih origanom. Peci dok ne porumene na 200 stepeni, oko 15-tak minuta.

Savet

Od ovih zemiki možete praviti sendvie ili ih jesti sa im god želite.