

Pica zemicke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **110** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1 kašica** soli
- **100 g** rendanog trapista
- **1 kašica** šecera
- **15 g** kvasca
- **3 dl** mlakog mleka
- **100 g** rastopljenog maslaca

Za premazivanje i posipanje:

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

Priprema

Kvasac razmutiti sa šecerom u malo mleka, dodati kašiku brašna, po potrebi i još mleka. Sve sastojke sjediniti dobro i ostaviti na toplom 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 toplom mestu. Napraviti 20 kuglica, poređati ih u pleh, zaseci ih na nekoliko mesta (neobavezno) i ostaviti na toplom 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 zemički možete praviti sendviče ili ih jesti sa čim god želite.