Pikantne zemicke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1/3 paketica**sirovog kvasca
- **2,5 dl**mlake vode
- **1** jaje
- **malo** ulja

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **malo**tucane paprike

Priprema

U mlakoj vodi (mleku) promešajte kvasac sa kašicisom šecera, dodajte jaje so i brašno i zamesite testo. Ostavite da stoji da se udvostruci.

Nadošlo testo premesite i podelite na manje delove. Oblikujte loptice i rasporedite u nauljen pleh. Premažite žumancetom i pospite ljutom tucanom paprikom. Nožem zasecite vrhove zamicki da izgledaju dekorativnije.

Pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni dok ne porumene. Izvadite iz rerne i pokrijte krpom da omekšaju.

Savet