

## *Punjene zemicke*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3** dlmleka
- **2** dlvode
- **oko 900** gbrašna
- **1** kockakvasca
- **1** dlulja
- **3** kašicicešecera
- **2** kašicesoli
- **400** gkobasice, šunkarice ili mlevenog mesa
- **200** gkisele pavlake ili sira
- **1**jaje
- **po izboru**semnke za posipanje

## **Priprema**

Kvasac izdrobiti u mlako mleko i posuti sa šećerom. Ostaviti da stoji desetak minuta, pa dodati ostale sastojke, pa sa postepenim dodavanjem brašna, zamesiti kompaktno testo koje se odvaja od ruku. Ostaviti da se udupla. Zatim testo premesiti i na pobrašnjenoj radnoj površini razviti na oko 1 cm debljine. Seci na kvadratice i na svaki staviti po malo fila. Fil prilagoditi sopstvenom ukusu, pa tako može da se filuje sa kobasicom, salamom, šunkom, sirom, pavlakom ili dinstanim mlevenim mesom.

Filovane kvadratice spajati, dobro zatvoriti testo, da fil ne curi, pa spojenim delom na dole. Slagati na pleh obložen papirom za pečenje.

Rernu zagrejati na 220 stepeni. Složene zemicke premazati razmucenim jajetom i posuti željenim semenkama.

Peci dok lepo ne porumene.

## **Savet**