

## *Slatko slane zemicke*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kašicica**šecera
- **40 g**svežeg kvasca
- **85 g**putera
- **400 g**oštrog brašna
- **50 g**šecera u prahu
- **2 kašike**susama
- **1 kašika** maka
- **1**jaje
- **po ukusu**so
- **100 ml**mlake vode
- **80 ml**vode

## **Priprema**

U manju ciniju izdrobite kvasac, dodajte šećer i 100 ml mlake vode, izmešajte i ostavite da naraste.

U drugi sud stavite puter, dodajte 80 ml vode pa mešajte na šporetu dok se ne istopi. Skinite sa ringle.

U dublji sud sipajte brašno, dodajte kvasac, istopljen puter, mak, šećer u prahu, so, susam i malo mešajte žicom a zatim rukom umesite testo. Po potrebi dodajte još mlake vode.

Ostavite da naraste 30 minuta. Premesite, podelite na dva dela.

Svaki deo podelite na 6 delova.

Oblikujte lopte, reajte u pleh obložen papirom za pecenje.

Svaku malo pritisnite rukom, premažite umucenim jajetom.

Pecite 20 minuta na 190 stepeni.

**Savet**