

## ***Pikantne zemicke***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **350 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1/3 paketa** sirovog kvasca
- **oko 2 dl** vode
- **1** jaje
- **maloulja**
- **1 kašičica** šecera

#### **Za premazivanje:**

- **1** jaje
- **ljuta** paprika (za posipanje)

### **Priprema**

U mlakoj vodi (mleku) promešajte kvasac sa kašičicom šecera, dodajte jaje sa 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. Premazite žumancetom i pospite ljutom tucanom paprikom. Nožem zasecite vrhove zamicki da izgledaju dekorativnije. Pecite u zagrejanom rerni na 250 stepeni dok ne porumene. Izvadite iz rerne i pokrijte krpom da omekšaju.

### **Savet**