

Zemicke (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pripremu:

- **1 kg** brašna
- **2** žumanca
- **2** šolje ulja
- **2** kocke kvasca
- **2** kašike šećera
- **1** kašika soli
- **1/2** litre mleka

Za fil:

- **200 g** stišnjene šunke
- **150 g** kackavalja
- **100 ml** kečapa
- **2 dl** pavlake

I još:

- **1** žumance
- **za posipanje** susam
- **po potrebi** listići margarina

Priprema

U 1/2 litre mlakog mleka izmrvite dve kocke kvasca, dodajte 2 kašičice šecera i kašičicu brašna, ostavite da kvasac nadoe. U sud za mešenje stavite 1 kg brašna, dodajte nadošli kvasac, 2 žumanca, 2 šoljice ulja i kašičicu soli i zamesite testo.

Za fil sitno iseckajte salamu i sir, dodajte kecap i pavlaku i sve promešajte. Od pripremljenog testa kidajte parcad velicine knedle.

Stanjite rukom na dlanu, stavite fil, skupite krajeve, okrenite.

Reajte u pleh obložen papirom za pečenje.

Ostavite u plehu da kisne 1 sat. Nakon toga premažite umucenim žumancetom, posolite, pospite susamom. Na svaku zemicku stavite listić margarina.

Pecite na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet