Zemicke (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajata
- **1 čaša**kiselog mleka
- **150 g**sitnog sira
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **oko 300 g**brašna
- Za premazivanje i posipanje:
- **50 g**margarina
- **po potrebi**susam

Priprema

U dubljoj posudi sjediniti jaja, kiselo mleko i sir. U dublju posudu usuti brašno, dodati smesu sa jajima, posoliti, dodati sodu bikarbonu i zamesiti testo.

Testo podeliti na 8 loptica. Poreati ih u pleh obložen pek-papirom...

...i na svakoj loptici napraviti malo udubljenje...

...te u svako udubljenje staviti po malo margarina.

Posuti susamom...

...te zemicke peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 25 minuta.

Savet