

Slatke zemice s makom



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 2,5 dlmleka
- 75 gmekog margarina
- 1 kockicasvežeg kvasca
- 50 g šecera
- 1 vanil šecer
- 1 prstohvat soli
- 1jaje
- oko 500 gbrašna

Za punjenje:

- 200 gmlevenog maka
- 100 g suvog groža
- po potrebišecer
- po potrebimleko

Priprema

U plicu šerpu staviti mak, dodati malo mleka, toliko da se može sve promešati. Šecer staviti po ukusu, dodati i vanil šecer. Ostaviti da mak prokuva koji minut , pa skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Mak ne sme biti redak.

U vanglici podici kvasac sa malo mleka i šecera, dodati omekšali margarin, prstohvat soli, jaje, brašno

postepeno po potrebi i umesiti testo. Pokriti i ostaviti da duplira. Kratko premesiti u valjak i podeliti na 14 jednakih delova. Oblikovati loptice, pokriti ih i ostaviti da malo narastu.

Svaku malo razvuci prstima, staviti tri pune kašičice maka, stisnuti krajeve i oblikovati zemicku. Reati ih u pleh sa pek papirom (sa razmakom), pokriti i ostaviti da malo nadou. Pre stavljanja u rernu svaku lagano premazati sa svih strana topljenim margarinom.

Peci na 200 C. Pecene pokriti i sacekati da omekšaju. Hladne posuti prah šecerom.

Savet