

Slatke zemicke s makom



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **2,5 dlmleka**
- **75 g** mleka
- **1 kockica** svežeg kvasca
- **50 g** šecera
- **1 vanil šefer**
- **1 prstohvat** soli
- **1 jaje**
- **oko 500 g** brašna

Za punjenje:

- **200 g** mlevenog maka
- **100 g** suvog groža
- **po potrebi** šefer
- **po potrebi** mleko

Priprema

U plicu šerpu staviti mak, dodati malo mleka, toliko da se može sve promešati. Šefer staviti po ukusu, dodati i vanil šefer. 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 kašicice 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 omešaju. Hladne posuti prah šecerom.

Savet