

Zemicke sa susamom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **300 ml**vode
- **1 kesica**suvog kvasca
- **2**jajeta
- **1 kašilcica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **100 g**margarina
- **200 g**susama

Priprema

Kvasac razmutiti sa kašikicom šecera u malo tople vode (uzeti od ukupne kolicine). Ostaviti desetak minuta da kvasac nadoe. U posudu za mešenje staviti brašno, so, jedno jaje, omekšali margarin. Dodati nadosli kvasac i ostatak vode. Umesiti testo i ostaviti oko pola sata da naraste.

Kada je testo naraslo podeliti ga na 8 delova. Svaki lepo umesiti, formirati lopticu. Onda svaku lopticu oglagijom malo rastanjiti.

Izmutiti jedno jaje pa svaku zemicku prvo umociti u izmucno jaje, a onda u susam. Otaviti zemicke u tepsiji jos oko 15 minuta. Renu ukljuciti na 200 stpeni i kada se ugreje staviti zemicke da se peku.

Savet