

Posne zemicke



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**mlake vode
- **1/2 kocke**kvaska
- **1 kašicica**šecera
- **oko 400 g**brašna
- **po ukusu**soli
- ulje

Priprema

Izmrviti kvasac u mlaku vodu, dodati šefer i ostaviti da nadoe.

Kada je nadošlo presuti u posudi za mešenje i postepeno dodavati brašno. Soli po ukusu. Umesiti testo.

Testo podeliti na 6 manjih delova, formirati jufke. Ostaviti 10-ak minuta da nadoe.

Manji okrugli preh nauljiti zatim poreati jufkice. Premazati uljem.

Peci na 200-220 stepeni dok ne dobije lepu boju.

Kada je peceno prekriti vlažnom krpom.

Prijatno!

...

Savet

Ovim putem želim da se zahvalim redakciji na nagradi za recept nedelje, kao i vama drage moje kulinarkena savetima i divnim receptima. Peka je divan, žemike su se lepo ispekle, a kuca je divno zamirisala ovog jutra! Ovo je mera za male zemike zato ih pecite u manji peka. Idealne su deici za užinu, presecite ih na pola i stavite nadev po vašoj želji. Takoe su odline i za doruak i veeru. Prijatno!