***KVAŠENE ŽEMLJICE***

**\*Suhe sestavine (za kvasec):**

* 1kg moke
* 1 kocka kvasa
* 1 jušna žlica sladkorja
* 6 žlic mleka

**\*Mokre sestavine:**

* 1 jajce
* 1 mala kisla smetana (180g)
* 1dl olivnega olja (če nimaš kisle smetane, uporabi 2dl olivnega olja)
* 1 jušna žlica soli
* 450ml mlačnega mleka (od tega vzameš 6 žlic za kvasec)

**\*1 jajce za premaz žemljic**

**\*Dodatki (po izbiri):**

- semena (sezam, mak, bučna, mešana…)

- sir (riban, v lističih, za pizzo…)

- mesnine (šunka, pršut, slanina, hrenovke, klobase…)

***Oglej si video z navodili in preizkusi se tudi sam/a v pripravi žemljic. Če imaš kakšno vprašanje, se mi oglasi preko e-pošte ali e-asistenta, z veseljem ti bom odgovorila. Fotografije, posnetke, poročilo ali samo sporočilce mi lahko pošlješ po e-pošti na naslov:*** [***polona.zerovec@os-franaerjavca.si***](mailto:polona.zerovec@os-franaerjavca.si) ***.***

***Vesela bom vsakega sporočila. 😊***

***Pri peki in dodatkih uporabi malo domišljije, ne pozabi pa na glavno sestavino vsakega kuharskega recepta… peke so loti z LJUBEZNIJO 😉***

***Dober tek!***