

## *Punjene mekike*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **700 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **80 ml** jogurta
- **120 ml** kisele vode
- **2** žumanca
- **1,5 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1/2 kockice** kvasca

#### **Za fil:**

- sitan sir

### **Priprema**

U toplom mleku, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati ulje, jogurt, kiselu vodu, žumanca, so i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da uskisne.

Uskislom testom prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i razviti ga, tanko, u obliku pravougaonika. Testo iseci na šire trake, pa na svaku traku iseci na, otprilike, četiri pravougaonika.

Po celoj široj strani isecenog testa, staviti sitan sir. Sira staviti malo više, u obliku valjka. Preklopiti testo preko

sira i umotati, kao rolat.

U odgovarajuću posudu staviti ulje, 0,5 cm visine i staviti da se ugrije. Temperatura treba da bude srednje jake, da ne bi testo pregorelo.

Kada se ulje ugrijalo uzimati pripremljeno testo, rukom ga malo razvući i staviti da se prži. Mekike pržiti do zlatno rumene boje. Pržene mekike vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoće. Poslužiti sa jogurtom.

## **Savet**