

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
- 2žumanceta
- **1,5 kašicicasoli**
- **1 kašicica**šecera
- **1/2 kockice**kvaska

Za fil:

- sitan sir

Priprema

U topлом млеку, са додатком шећера, подици квасац. У ванглику ставити брашно, додати уље, јогурт, киселу воду, шуманцу, со и припремљени квасац. Замесити тесто и оставити да ускисне.

Ускисло тесто пребачити на побрањену радну површину и развити га, танко, у облику правougonaonika. Тесто исечи на шире траке, па сваку трaku исечи на, отприлике, четири правougonaonika.

По целој широј страни исеченог теста, ставити ситан sir. Sira staviti malo više, u obliku valjka. Preklopiti тесто preko

sira i umotati, kao rolat.

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

Kada se ulje ugrejalo uzimati pripremljeno testo, rukom ga malo razvuci 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