

Mekike sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **20 g** svežeg kvasca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **100 ml** jogurta
- **100 ml** mleka
- **150 g** sira
- **1** jaje
- **malosoli**
- **50 ml** ulja
- **oko 400 g** brašna
- **1** ulje za prženje

Priprema

U mlako mleko dodati izmrvljen kvasac i prašak za pecivo i sačekati da se malo ratvori. Zatim redom dodati sve ostale sastojke i umesiti testo. Testo treba da je mekana, čak pomalo i lepljivo.

Na pobrašnjenoj podlozi rastanjiti testo na 1 cm debljine i seci oblike po želji. Ostaviti ga 10-tak minuta da malo nadoe a vi za to vreme zagrejte ulje za prženje.

Najbolje je uzeti dublji tiganj debelog dna, zagrejati ulje na najjacoj temperaturi, smanjiti ga na polovinu i pržiti mekike. Kad stavljate mekike u ulje malo ih prstima razvuci, a onda kašikom polivati vrelo ulje preko njih da bi narasle.

Pržiti ih sa obe strane do rumene boje, vaditi na upijajući papir i poslužiti tople uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet