# *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
- **malo**soli
- **50 ml**ulja
- **oko 400 g**brašna
- **i**ulje za prženje

## Priprema

U mlako mleko dodati izmrvljen kvasac i prašak za pecivo i sacekati da se malo ratvori. Zatim redom dodati sve ostale sastojke i umesiti testo. Testo treba da je mekana, cak 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 upijajuci papir i poslužiti tople uz jogurt ili kiselo mleko.

## Savet