

Hrskave mekike



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** mleka
- **1/2** kockice kvasca
- **1 kašicica** šećera
- **2 kašicice** soli
- **po potrebi** brašna
- **200 g** feta sira
- **100 g** kukuruznog griza

Priprema

U mlako mleko sipajte šećer i izmravljeni kvasac. Kada nadoe dodajte so i postepeno dodavajuci brašno umesite glatko testo. Odmah razvucite tanku koru pravougaonog oblika i iseci pravougaonike dimenzija 12x8 cm. Na jedan kraj šire strane svakog pravougaonika stavite sir, uvijte spoljne krajeve pa uvaljajte u rolatic. Svaku mekiku ukvasite pod mlazom vode i uvaljajte u kukuruzni griz. Pržite na zagrejanom ulju dok ne porumene sa svih strana.

Savet