

Mekike sa sirom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1** kockakvasca
- **200 ml** toplog mleka
- **200 ml** tople vode
- **600-700 g** brašna
- **3** jajeta
- **2** kašičice soli
- **1** kesica praška za pecivo
- **4** kašikeulja
- **2** kriške tvrdog sira

Za pržnje:

- **po potrebi** ulje

Priprema

Kvasac razmutiti sa prstohvatom soli, prstohvatom šecera, kašikom brašna i dodati toplo mleko. Pokriti i ostaviti da nadoe.

Nadošli kvasac dodati u brašno, pa dodati jaja, uje, so, pecivo, i polako dodavati toplu vodu da se zamesi mekše testo. Pokriti i ostaviti da odmori pola sata.

Nadošlom testu dodati mrvljeni sir pa premesiti. Razvuci testo u pravougaonik i seci mekike željene velicine.

Pokriti krpom da odmore još 10 minuta pa pržiti u vreloom ulju.

Savet

Prvo spuštati u ulje donju stranu mekike. Budu šupljikave unutra. Prijatno.