

Mekike sa kukuruznim grizom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 3 dlmleka
- 1 dl vode
- 3 kašikaulja
- 1/2 kockekvasca
- 1 kašicicašecera
- 2 ravne kašicicesoli
- 800 gbrašna
- 200 gsira
- 100 gkukuruzni griz

Priprema

Kvasac razmutiti u hladno mleko, dodati vodu, jaje, šecer, so, ulje i sa brašnom zamesiti testo dok ne postane glatko. Po potrebi dodajte još malo brašna, ako je potrebno. Plasticnu kesu nauljiti i sipati testo. Zavezati kesu u cvor i ostavite u frižideru da prenoci. Sutradan testo rasklagijati u veliku cetvrtastu ploču na otprilike 3 mm debljine. Tockicom za testo iseci kvadrate na oko 5x5 cm. Na svakom kvadratu staviti po parce sira. Smotati rolatic.

U jednu ciniju stavite vodu, a u drugoj isipajte kukuruzni griz. Svaki rolatic stavite u vodu pa u ciniju sa kukuruznim grizom. Pržite na vrelom ulju sa svih strana dok ne porumene. Rešetkastom kašikom izvadite iz

ulja, stavite na ubrus da upije višak masnoce. Služiti tople. Najbolje se slažu sa jogurtom ili mlekom. Prijatno.

Savet