

****Ljute* mekike***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** belog brašna
- **300 g** integralnog brašna
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** šecera
- **1 kašica** ljute tucane paprike
- **1 šoljica** maslinovog ulja
- **300 ml** jogurta
- **2 kašike** kisele pavlake
- **oko 150-200 ml** vode
- **1 kocka** kvasca

Priprema

Prosejati brašna, staviti suve sastojke, tucanu papriku, pa promešati. Jogurt smlaciti sa toplom vodom. Dodati ulje i pavlaku, pa, podlivajući tecnošću, umesiti elasticno testo. Ostaviti da testo odmori. Oklagijom rasuci koru, pa rezati oblike po želji. Neka odmara još pola sata, a potom pržiti u zagrejanom ulju. Vruce premazati kašicom kisele pavlake i posuti sa još malo tucane paprike.

Savet

Za sve ljubitelje ljutog....