Pica - mekike



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **2 dl**vode
- **1/2 paketica**sirovog kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli

Fil:

- **1 šoljica** gušceg soka od paradajza
- **malo**origana
- **150 g**parmezana
- **150 g**salame
- **za prženje**ulje

Priprema

Kvasac izmrvite u mlaku vodu sa šecerom, dodajte prosejano brašno pomešano sa solju i zamesite testo. Nadošlo testo premesite i podelite na loptice velicine veceg oraha stim da budu par (6,8). Svaku lopticu rastanjite do velicine manjeg tanjira.

Jedan krug testa u tankom sloju premažite sokom od paradajza, pospite origanom, parmezanom i seckanom salamom. Drugim delom (krugom) poklopite filovani deo i pritisnite krajeve.

I postupak ponovite dok ne utrošite svo testo. Ostavite malo da odstoje a za to vreme zagrejte ulje. Pržite mekike u dubokom vrelom ulju okrecuci sa obe strane da porumene.

Poslužite tople.

Savet